

HEISS AUF EIS?!



Ausbildung in der Produktion Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d)

Worum geht es bei der Ausbildung:

Fachkräfte für Lebensmitteltechnik stellen nach den von uns entwickelten Rezepturen unsere Eissorten her. Wir vermitteln Kenntnisse über die Eigenschaften der eingesetzten Rohstoffe, die Herstellungs- und Verpackungsprozesse sowie das Qualitätsmanagement. Weitere Aufgaben sind die Bedienung, Wartung und Pflege der Eismaschinen und Produktionsanlagen.

Alles im Blick!

In unserer Produktion stellen wir gleichzeitig unterschiedlichste Eissorten her. Du bist ein wichtiger Teil unseres Produktionsprozesses.

Die Fachkraft für Lebensmitteltechnik übernimmt das An- und Abfahren der modernen Produktionsanlagen und ist in der Lage kleinere Störungen zu beheben. Die Sicherung der Produktqualität gehört auch zu den Hauptaufgaben.

Neben der Produktion durchläufst Du während der Ausbildungszeit alle relevanten Abteilungen wie das Labor, die Mixküche, das Lager, die Entwicklung und Instandhaltung.

Es wird normalerweise in einer 5-Tage-Woche im 3-Schichtbetrieb rund um die Uhr produziert. Der Einsatz in den Schichten richtet sich nach dem Bedarf der einzelnen Abteilungen und nach dem Jugendarbeitsschutzgesetz.

Voraussetzungen die Du mitbringen solltest:

- Interesse an Maschinenteknik und Biologie
- Interesse an der Herstellung von Lebensmitteln
- Technisches Verständnis
- Gute Kenntnisse Mathe
- Teamfähigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Ein sehr guter Hauptschulabschluss oder ein Realschulabschluss

Noch ein paar Infos zur Ausbildung:

- Die Ausbildung dauert 3 Jahre.
- Die Berufsschule findet im Blockunterricht in Bremen statt.
- Wir bieten eine praxisnahe und interessante Ausbildung mit Gesamtüberblick.
- Wir bieten hohe Übernahmechancen nach der Ausbildung.

Wir freuen uns
auf Dich!



Dein Weg zu uns:
Kerstin Esselborn, Ausbildungsleitung
bewerbung.apn@eisbaer-eis.de