

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.

Lust auf Technik?

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

Als Fachkraft für Lebensmitteltechnik übernimmst Du u.a. das An- und Abfahren der modernen Produktionsanlagen und bist 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 und die 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:

- Gute Kenntnisse in Mathematik und Biologie
- Interesse an Maschinen und Technik
- Interesse an der Herstellung von Lebensmitteln
- Teamfähigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Einen guten Realschulabschluss

Noch ein paar Infos zur Ausbildung:

- Die Ausbildung dauert 3 Jahre.
- Die Berufsschule findet im Blockunterricht in Sassnitz statt.
- Wir übernehmen die Kosten für Dein Lehrmaterial sowie die Übernachtungs- und Fahrtkosten während der Berufsschule.
- 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:

Judy Allritz, Ausbildungsleitung
bewerbung.rdg@eisbaer-eis.de