

HEISS AUF EIS?!



Ausbildung in der Produktion Süßwarentechnologe (m/w/d)

Worum geht es bei der Ausbildung:

Unsere Azubis in der Produktion sind verantwortlich für das Ein- und Umrüsten der modernen Produktionsanlagen. Es werden Betriebsabläufe vorbereitet, Maschinenfunktionen überprüft und die Maschinen und Anlagen in Betrieb genommen. Die fortlaufende Überwachung gehört ebenfalls dazu. Auch die Sicherung der Produktqualität zählt zu den Hauptaufgaben eines Süßwarentechnologen.

Wir vermitteln Kenntnisse über die Eigenschaften der eingesetzten Rohstoffe, die Herstellungs- und Verpackungsprozesse sowie das Qualitätsmanagement.

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.

Wir freuen uns
auf Dich!

Dein Weg zu uns:
Judy Allritz, Ausbildungsleitung
bewerbung.rdg@eisbaer-eis.de

Voraussetzungen die Du mitbringen solltest:

- Interesse an Biologie/Chemie/Physik
- Interesse an der Herstellung von Lebensmitteln
- Technisches Verständnis
- Gute Kenntnisse Mathematik
- Teamfähigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- einen guten Realschulabschluss
- eine sorgfältige Arbeitsweise

Noch ein paar Infos zur Ausbildung:

- Die Ausbildung dauert 3 Jahre.
- Die Berufsschule findet im Blockunterricht in Solingen 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.

