

Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Standorte: Börger, Suhl
Ausbildungsdauer: 3 Jahre
Ausbildungsbeginn: 1. August
Berufsschulen: BBS Osnabrück,
SBBZ Suhl/Zella-Mehlis
Unterricht: Blockunterricht

Steckbrief:

Du interessierst dich für Ernährung und möchtest wissen, wie Lebensmittel hergestellt werden? Eine hohe Qualität der Lebensmittel ist dir wichtig? Der Schwerpunkt der Ausbildung liegt in der Herstellung unserer hochwertigen Produkte. Hier ist es wichtig, sich genau an Rezepturen und Abläufe zu halten und die Maschinen zu überwachen. Du bist mitverantwortlich für die Einhaltung der Hygienevorschriften und überprüfst unsere Produkte im Labor, ob sie einwandfrei sind und an die Kunden ausgeliefert werden können.

Das sind deine Aufgaben:

- Herstellung von Nahrungsmitteln nach festen Rezepturen und Abläufen
- Zusammenstellung der Rohstoffe nach Rezeptur
- Bedienung, Überwachung und Kontrolle von Produktionsanlagen
- Entnahme von Proben und Prüfung im Labor
- Sicherstellung der Einhaltung der hygienischen Vorschriften

Wir erwarten von dir:

- mindestens einen guten Hauptschulabschluss
- Interesse für Lebensmittel und Ernährung
- konzentrierte und sorgfältige Arbeitsweise
- Sinn für Hygiene und Qualität
- technisches Verständnis



gewerblich

kaufmännisch

technisch