Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d)

Deine Zukunft - bei uns gemeinsam gestalten!

Wir bilden aus!

Dein letztes Schuljahr ist angebrochen - Zeit, die richtigen Weichen für deine Zukunft zu stellen! Du hast Interesse an einer gewerblichen Ausbildung? Dann entscheide dich für UNS, einen starken Arbeitgeber mit vielfältigen Chancen für Ausbildung und Karriere.

Was dich erwartet

Als Fachkraft für Lebensmitteltechnik lernst du bei uns verschiedene Bereiche der Produktion kennen und stellst an automatisierten Maschinen Lebensmittel nach Rezepturen und Prozessabläufen her. Zudem entwickelst du in der Produktentwicklung neue Artikel, testest und verfeinerst diese bis sie qualitäts- und geschmacksreif sind, um in großen Mengen hergestellt werden zu können. Zudem lernst du in der Qualitätssicherung, was dazu gehört, dass alle Prozesse optimal ablaufen und die Hygiene den höchsten Standards entspricht. So bist du an der Sicherstellung beteiligt, dass alle hergestellten Produkte nur in bester Qualität unser Haus verlassen

Eckdaten

- 3-jährige Ausbildung (Verkürzung möglich)
- Duale Ausbildung (Wechsel zwischen Betrieb & Berufsschule)
- Berufsschule: Reckenberg-Berufskolleg in Rheda-Wiedenbrück
- Start: 01. August jeden Jahres

Wir bieten dir

- Ein sehr gutes Arbeitsumfeld mit Teamarbeit
- Verantwortungsvolle und interessante Aufgabengebiete
- Möglichkeiten zur persönlichen Weiterentwicklung durch eigenverantwortliches Arbeiten, Weiterbildungsmaßnahmen und eine kompetente Ausbildungsleitung
- Ein Zukunftsorientiertes Arbeitsumfeld mit sehr guten Übernahme- und Entwicklungschancen

- Neben einer fairen Ausbildungsvergütung erhältst du jährlich Urlaubs- und Weihnachtsgeld (Weihnachtsgeld ab dem zweiten Lehrjahr)
- Werks- und Kantinenverkauf
- Kostenlose Parkflächen
- Mitarbeiterrabatte
- Arbeitgeberzuschuss für eine optionale betriebliche Altersvorsorge
- Weihnachtsgutschein für den Werksverkauf

Das bringst du mit

- Realschulabschluss, Fachhochschulreife, Allgemeine Hochschulreife oder Gleichwertiges
- Gute Noten in Mathe helfen dir Volumen- und Mischverhältnisse zu berechnen
- Gute Kenntnisse in Chemie und Biologie sind hilfreich bei der Frage welche Lebensmittel nach welchem Verfahren verarbeitet bzw. haltbar gemacht werden können
- Du arbeitest sauber und ordentlich, denn wir stellen Lebensmittel her
- Du erledigst deine Aufgaben geduldig und sorgfältig und magst es, mit Kollegen zusammen zu arbeiten

Jetzt bewerben

Fragen?

HN Produktion GmbH & Co KG.
Ziegeleistraße 5
D-33775 Versmold

Tel. 05423 969-393

E-Mail: bewerbung[at]zurmuehlen-group.com

(Für deine Bewerbung nutze bitte den Button "Jetzt bewerben".)

zur Mühlen Gruppe

Gesundheitszentrum...
Remondis W
HN Produktion
GmbH & Co.
PS Zentrum
GmbH & Co.KG
Mangels Kält
hagebaumarkt V
- Ein Unternehr
Alter Tecklenburger
Im Industriegel