

Fachkraft für Lebensmitteltechnik (d/m/w)



Fachkräfte für Lebensmitteltechnik (d/m/w) arbeiten im produzierenden Gewerbe der Lebensmittelindustrie.

Sie begleiten die Erzeugnisse vom Eingang der Rohwaren bis hin zum fertig verpackten Produkt. Für die Produktion stellen Sie die nötigen Zutaten bereit und richten die Maschinen und Anlagen ein. Während der laufenden Produktion überwachen Sie alle Vorgänge und beheben Störungen. Bei Produktionswechseln nehmen Sie Umrüstarbeiten vor.

Darüber hinaus stellen die Entnahme von Proben und die Qualitätssicherung wichtige Aufgabenbereiche der Fachkräfte für Lebensmitteltechnik (d/m/w) dar.

Informationen zur Ausbildung

Ausbildungsverlauf

Der praktische Teil der Ausbildung findet in Elmshorn statt. In dieser Zeit lernen Sie sämtliche Produktionsabläufe zur Herstellung unserer Produkte kennen.

Des Weiteren werden Sie in der Abteilung Forschung und Qualitätswesen eingesetzt, um alle Maßnahmen der Qualitätssicherung zu erlernen.

Der theoretische Teil wird in der Berufsschule in Neumünster vermittelt und findet im Blockunterricht statt.

Erforderliche Qualifikationen

Sie sind motiviert, aufgeschlossen, ehrgeizig und aufgeweckt? Dann sind Sie bei Peter Kölln genau richtig!

Voraussetzung für die Ausbildung ist mindestens ein sehr guter erster allgemeinbildender Schulabschluss, der speziell in den naturwissenschaftlichen Fächern gute Noten miteinschließt. Außerdem sollten die Bewerber Freude an der Arbeit mit Lebensmitteln mitbringen sowie Verständnis und Interesse für technische Abläufe zeigen.

Ausbildungsdauer

Die Dauer der Ausbildung beträgt 3 Jahre.

Bewerbung

Über Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen, postalisch an:

Peter Kölln GmbH & Co. KGaA
Westerstr. 22-24
25336 Elmshorn

oder per E-Mail an:

bewerbung@koelln.com

freuen wir uns!

- Ansprechpartnerinnen für die Ausbildung:
 - Ingke Kuesel
 - Melanie Hachmann
- Ansprechpartnerin für Praktika
 - Natalie Greif

Weitere Informationen finden Sie auf www.koelln.com unter der Rubrik Karriere.