

Duales Studium in der Fachrichtung

Lebensmittelsicherheit

Bachelor of Arts



Be FRESH. Be KÖHRA.

KÖHRA
Das Frische-Rezept

Duales Studium in der Fachrichtung **Lebensmittelsicherheit** (Bachelor of Arts)

Ausbildungsinhalte

- › Qualitätsicherung
- › Qualitätsmanagement
- › Nachhaltigkeit in der Lebensmittelsicherheit
- › Bewertung betrieblicher Abläufe unter Qualitäts- und Hygienegesichtspunkten
- › Einschätzung von Gefahrenpotentialen
- › Umsetzung ständig komplexer werdender gesetzlicher Anforderungen
- › Ableitung daraus erforderlicher betriebswirtschaftlicher Entscheidungen

Was wir bieten!

- › Förderung der persönlichen und beruflichen Weiterbildung
- › Attraktive Zusatzangebote und partnerschaftliche Zusammenarbeit
- › Gemeinsame Aktivitäten wie Teamabende, Sportveranstaltungen und Firmenfeste
- › Sehr gute Chancen auf eine unbefristete Übernahme



Voraussetzungen

- › Allgemeine Hochschulreife oder Fachhochschulreife
- › Gute Noten in Biologie, Chemie und Mathematik

Fähigkeiten und Kompetenzen

- › Großes Interesse an Naturwissenschaften
- › Sehr genaues Arbeiten
- › Hohe Leistungsbereitschaft und Serviceorientierung
- › Verantwortungsbewusstsein
- › Lösungsorientiertes Denkvermögen

Ausbildungsdauer und -ort

- › 3 Jahre an der Berufsakademie in Plauen / KÖHRA als Praxispartner

Warum entscheiden sich Jugendliche für diesen Beruf?

Wem ein Hochschulstudium zu trocken und eine Ausbildung nicht genug ist, für den ist das duale Studium der goldene Weg. Das theoretisch Gelernte wird sofort in die Praxis umgesetzt. Wer dann schon immer Interesse an Obst und Gemüse sowie deren chemisch und biologische Prozesse hatte, ist bei uns genau richtig!

Mehr Infos unter: www.koehra.de

Fragen zum Stellenangebot? Herr Uhlrich hilft immer gern weiter unter Tel.: 0342 93 53 31 96