Ausbildung zur Fachkraft für

Lebensmitteltechnik

Be FRESH. Be KÖHRA.

KÖHRA
Das Frische-Rezept

Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Ausbildungsinhalte

- Herstellung qualitativ hochwertiger Lebensmittel aus Rohstoffen und Halbfabrikaten unter Einsatz von technischen Geräten und Maschinen nach festgelegten Rezepturen und Produktionsabläufen
- Theorie in der Berufsschule unter anderem in den Fächern Produkt- und Verfahrenstechnologie, technische Mathematik und Wirtschaftskunde.

Was wir bieten!

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

Voraussetzungen

- Realschulabschluss
- guter Hauptschulabschluss
- gute Noten in Biologie, Chemie und Mathematik

Fähigkeiten und Kompetenzen

- gutes handwerkliches Geschick
- kein Technikfeind
- körperliche Belastbarkeit
- Teamplayer
- hohe Leistungsbereitschaft und Serviceorientierung
- Verantwortungsbewusstsein

Ausbildungsdauer

- 3 Jahre

Warum entscheiden sich Jugendliche für diesen Beruf?

Es ist keine Verwaltungstätigkeit, sondern ein Beruf, der abwechslungsreich ist und in dem man täglich etwas dazu lernt. Wichtig ist das Interesse an Lebensmitteln, besonders an Obst und Gemüse.

Bewerbungen gehen an: bewerbung@koehra.de

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