

## Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d) »



### Starten Sie bei Fresenius mit einer Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d)!

Die Herstellung von Lebensmitteln verlangt nach Fachwissen – dies setzen Sie im gesamten Produktionsablauf um, zum Beispiel beim Abwiegen und Mischen der Rohstoffe sowie bei der fachgerechten Bedienung von Produktionsanlagen.

### Das Wichtigste auf einen Blick

|                  |                                                                                                                  |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Standort         | Bad Homburg / Friedberg (Hessen)                                                                                 |
| Voraussetzungen  | Gute mittlere Reife oder höherer Schulabschluss                                                                  |
| Ausbildungsdauer | 3 Jahre                                                                                                          |
| Berufsschule     | Peter-Behrens-Schule, Darmstadt,<br><a href="http://www.peter-behrens-schule.de">www.peter-behrens-schule.de</a> |

### Beispiele für typische Tätigkeiten

Zwischenprodukte (= Bulkware)

- Abwiegen der Rohstoffe, Bedienen der Waagen und Wiegesoftware
- Mischerbeschickung

Herstellung

- Herstellung von flüssigen Lebensmitteln
- Reinigen und Sterilisieren von Rohrleitungen, Tanks und Ultrahocherhitzungsanlagen
- Bedienen und Überwachen der Herstellung mittels eines Prozessleitsystems
- Beseitigung von Störungen

Abfüllung und Konfektionierung

- Bedienen von Autoklaven (= geschlossene Anlage zum Sterilisieren unter Überdruck), Abfüllmaschinen und Verpackungsmaschinen
- Durchführen von Verpackungskontrollen
- Qualitätssicherung, Dokumentation und Überwachung der Prozesse



Da wir wirklich nicht in kleinen Mengen produzieren, sind die Maschinen an unserer Produktionslinie sehr groß und eine meiner Aufgaben ist es, diese großen und empfindlichen Maschinen zu bedienen. Übernehmen von Verantwortung und eigenständiger Arbeit stehen dabei ganz vorne, da im gesamten Produktionsprozess hohe Qualitäts- und Hygienestandards beachtet werden müssen.

## Ausbildungsinhalte

| Berufsschule                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Betrieb                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelinhaltsstoffe untersuchen</li> <li>• Lebensmittel und Materialien lagern</li> <li>• Produktionsanlagen reinigen, pflegen und warten</li> <li>• Verpackungsprozesse steuern und kontrollieren</li> <li>• Lebensmittel konservieren</li> <li>• Kohlenhydrat-, eiweiß- und fettreiche Lebensmittel herstellen</li> <li>• Vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel herstellen</li> <li>• Produktentwicklung planen und organisieren</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unternehmensinterner Unterricht</li> <li>• Englischunterricht</li> <li>• Fachspezifische Schulungen</li> <li>• EDV-Schulung</li> <li>• Kommunikationstraining</li> <li>• Präsentationstraining</li> <li>• Telefontraining</li> <li>• Projektmanagement</li> </ul> |

## Ihre Bewerbung

Wenn Sie Ihren Schulabschluss in Aussicht haben, bewerben Sie sich bei uns über unser Online-Karriereportal. Sind Ihre Angaben vollständig, erhalten Sie neben einer Eingangsbestätigung auch Ihre Zugangsdaten zur Teilnahme an unserem Online-Einstellungstest.

Im Anschluss an den erfolgreich absolvierten Test reichen Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen ein. Wenn uns Ihre Unterlagen überzeugen, erhalten Sie eine Einladung zum Vorstellungsgespräch. In erster Linie wollen wir Sie hierbei näher kennen lernen und uns einen Überblick über Ihre Fähigkeiten und Qualifikationen verschaffen. Auch Sie können währenddessen noch einmal Fragen mit der jeweiligen Kontaktperson klären.

Mehr Infos gibt es hier ...



Besuchen Sie uns online  
» [ausbildung.fresenius.de](https://ausbildung.fresenius.de)



Sie finden uns auch auf Facebook  
» [facebook.com/freseniuskarriere](https://facebook.com/freseniuskarriere)



Unterwegs? Einfach QR-Code  
mit Ihrem Handy abscannen.