



Ausbildungsangebot

Wir suchen jeweils zum 01.08. eines jeden Ausbildungsjahres Auszubildende als

Süßwarentechnologe / Süßwarentechnologin
- Fachrichtung Bonbons und Zuckerwaren -

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Bildungsweg: Duale Berufsausbildung
(Bodeta ./ Zentralfachschule der Deutschen
Süßwarenindustrie Solingen)

Beginn: jeweils zum 01.08. eines Jahres

Der Süßwarentechnologe/ -technologin gehört zu den verantwortungsvollsten Berufen im Bereich der Produktion. Auf Grund der vielseitigen und umfangreichen Ausbildungsinhalte zählt dieser Beruf zu den begehrten und sicheren Arbeitsplätzen mit einem hohen Qualifikationsniveau in der Süßwaren- und Lebensmittelindustrie. Vielseitig ist die Tätigkeit deshalb, weil sie immer mehrere Produktionsschritte umfasst und in der Regel ganze Produktionslinien zu überwachen sind.

Während der Ausbildung lernen die angehenden Süßwarentechnologen/-technologinnen die Maschinen, die verschiedenen Produkte und deren Herstellungsablauf, das Labor, die Produktentwicklung und die Qualitätssicherung kennen.

Sie werden in folgenden Fachrichtungen ausgebildet:

- Bonbons und Zuckerwaren
- Schokoladewaren und Konfekt
- feine Backwaren
- Knabberartikel
- Speiseeis

In der Fachrichtung Bonbons und Zuckerwaren produzieren sie Weich- und Hartkaramellen, Dragees und Bonbonspezialitäten. Sie sind überwiegend in Industriebetrieben der Süßwarenerstellung tätig, in denen Karamellen, Dragees, Bonbons und andere Süßigkeiten maschinell produziert werden.

Süßwarentechnologen /-technologinnen:

- kennen Rezepte, Hilfsstoffe und Zusätze
- bedienen und überwachen Maschinen und Anlagen/Automaten
- stellen die Einhaltung von Qualitätsstandards sicher
- organisieren Arbeitsabläufe
- beseitigen Fehlerquellen
- beachten Hygienevorschriften

Während der Ausbildung lernen die Auszubildenden folgende Inhalte:

- Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes
- Arbeitsschutz und Unfallverhütung
- Hygiene
- Umweltschutz
- Bedienen von Maschinen und Anlagen
- Bearbeiten von Roh- und Zusatzstoffen
- Herstellen von Roh- und Fertigmassen
- Bearbeiten von Roh- und Fertigmassen
- Verpackung von Fertigprodukten
- Lagern von Waren

Angehende Süßwarentechnologen/-technologinnen sollten folgende Eigenschaften mitbringen:

- Interesse für Lebensmittel
- Biologie
- Chemie
- feinhandliches Geschick
- ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- gutes Gedächtnis
- gute Beobachtungsgabe
- keine Allergien
- technisches Verständnis
- Ausdauer
- exaktes Arbeiten
- gutes Geruchs- und Geschmacksempfinden

Zukunftschancen

Süßwarentechnologen/-technologinnen können nach abgeschlossener Berufsausbildung Fortbildungen z.B. zum/zur Industriemeister/-in in der Fachrichtung Bonbons und Zuckerwaren absolvieren.

Wer über eine Hochschulzugangsberechtigung verfügt kann beispielsweise ein Studium der Lebensmitteltechnologie oder Biochemie absolvieren.

Kernaufgabe:

Fertigungsanlagen zur Herstellung von Bonbons, Kaugummi, Eiskonfekt, Pralinen und Schokolade bedienen und überwachen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen wie: Anschreiben, tabellarischer Lebenslauf, Lichtbild, letzte Zeugnisse in Kopie, Arbeitszeugnisse von durchgeführten Praktika, jugendärztliche Untersuchung an:

Bodeta Süßwaren GmbH
Frau Floreck
Friedrichstrasse 21
39387 Oschersleben

oder per mail an:
m.floreck@bodeta.de