

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



„Mir gefällt vor allem die Stimmung und das Miteinander unter den Kollegen“.

### Was dich erwartet:

Du erlernst den Herstellungsprozess unserer hochwertigen Konfitüren sowie die Bedienung der Maschinen & Anlagen. Gleichzeitig wirst Du in unsere Qualitätsstandards eingeführt.

**Ausbildungsinhalte:** u. a. Kocherei, Abfüllung, Etikettierung, Wartung & Instandhaltung sowie Qualitätssicherung

**Ausbildungsdauer:** 3 Jahre in Vollzeit  
Verkürzung unter Umständen möglich

**Berufsschule:** Peter-Bruckmann-Schule Heilbronn  
Blockunterricht: inkl. Fahrt, Unterkunft & Spesen

### Das bringst Du mit:

- Technisches Verständnis & Interesse an Produktionsabläufen
  - Qualitätssinn, Hygiene- & Verantwortungsbewusstsein
  - Lust auf selbstständiges Arbeiten & Teamwork in einem familiengeführten Traditionsunternehmen
  - Haupt- oder Realschulabschluss – alternativ: Willensstärke und Mut zum Praktikum
-