

## Ausbildungsbetriebe

Hier findest du eine Auswahl an Ausbildungsbetrieben der Region:

- Agrarfrost GmbH & Co. KG, Oschersleben
- Anhaltinische Geflügelspezialitäten GmbH, Möckern
- Burger Knäcke GmbH + Co KG, Burg
- Cargill Deutschland GmbH, Barby
- De-Vau-Ge Gesundkostwerk Deutschland GmbH, Tangermünde
- Fläminger Entenspezialitäten GmbH & Co. KG, Zerbst, OT Reuden-Süd
- Freiburger Lebensmittel GmbH & Co., Osterweddingen
- Halko GmbH, Halberstadt
- Harry-Brot GmbH, Osterweddingen
- Harzer Mineralquelle Blankenburg GmbH
- HASA GmbH, Burg
- Homann Feinkost GmbH, Rogätz
- Keunecke Feinkost GmbH, Badeborn
- Paradiesfrucht GmbH, Salzwedel
- Refresco Deutschland GmbH, Calvörde
- Rügenwalder Spezialitäten Plüntsch GmbH & Co. KG, Staßfurt
- Schäfer's Brot- und Kuchen-Spezialitäten GmbH, Osterweddingen
- Schloßbrunnen Wüllner GmbH & Co. KG, Hecklingen

Haben wir dein Interesse geweckt?

# Frag uns!

**Melde dich persönlich in**

Berufsbildende Schulen  
„Conrad Tack“  
Des Landkreises Jerichower Land  
Magdeburger Chaussee 1  
39288 Burg



**Oder informiere dich unter  
Telefon: +49 (0) 3921 9766 0**

[www.bbs-burg.de](http://www.bbs-burg.de)



Das ist ein Beruf  
mit Zukunft!

Die Allrounder der  
Lebensmittelindustrie:

## Fachkraft für Lebensmitteltechnik



**Nimm deine Zukunft  
in die Hand!**



Du stehst auf gutes Essen, bist aber ebenso fasziniert von den vielen Fertiggerichten, die dir auch schon das eine oder andere Mal gut gemundet haben?

Stell dir einfach vor, du sorgst jeden Tag für „guten Geschmack“.

Das ist es, was du im Beruf einer

## Fachkraft für Lebensmitteltechnik

macht.



### Was macht eine Fachkraft für Lebensmitteltechnik?

Du stellst aus Rohstoffen, Halbfertig- oder Fertigprodukten Lebensmittel her. Die gesamte Produktion läuft nach vorgegebenen Rezepturen und mit speziellen Maschinen und Anlagen ab. Du lernst in deiner Ausbildung, wie man diese Geräte reinigt, pflegt und bedient, wie man Bestellungen durchführt, die Ware annimmt und diese dann richtig lagert.

### Wo kannst du nach der erfolgreich abgeschlossenen Ausbildung arbeiten?

Nach deiner Ausbildung kannst du in der Nahrungsmittelindustrie arbeiten. Es gibt Beschäftigungsmöglichkeiten bei Betrieben der Fisch-, Fleisch-, Obst- und Gemüseverarbeitung sowie in industriellen Großbäckereien, der Getränkeproduktion, Molkereibetrieben oder bei Herstellern von Babynahrung.

### Geht für dich die berufliche Entwicklung danach weiter?

Bist du besonders erfolgreich in deiner Ausbildung steht einem Studium zum/zur „Staatlich geprüften Lebensmitteltechniker(in)“ nichts mehr im Wege.

Wirst DU der nächste Leiter in der Produktion von Lebensmitteln?



### Welche Anforderungen musst du erfüllen?

- **Guter Hauptschul- oder höherer Abschluss**
- Technisches Verständnis und praktische Veranlagung
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Teamgeist sowohl als auch Eigeninitiative
- Spaß an der Arbeit mit Maschinen
- Ausgeprägtes Hygiene- und Verantwortungsbewusstsein
- Interesse an biologischen und chemischen Vorgängen
- Umsicht und rasche Auffassungsgabe



### Wie lange dauert die Ausbildung?

Die **Ausbildung erfolgt in dualer Form**, d.h.

- das Lernen der praktischen Tätigkeiten im Betrieb und der Berufsschulunterricht erfolgen parallel (12 Wochen Theorie pro Ausbildungsjahr).
- **Nach 3 Jahren erlangst du nach erfolgreicher IHK-Prüfung den Berufsabschluss.**
- Eine Verkürzung auf 2,5 Jahre ist bei ausgesprochen guten und sehr guten Leistungen möglich.

### Wann entscheidest **DU** dich?