

Fachkraft für Süßwarentechnik

Von Isabell Andrejewski

Die Fachkraft für Süßwarentechnik 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 in NRW.

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 Auszubildenden die Maschinen, die verschiedenen Produkte und deren Herstellungsablauf, das Labor, die Produktentwicklung und die Qualitätssicherung kennen.



Fachkräfte für Süßwarentechnik werden in den Fachrichtungen

- Zuckerwaren
- Schokolade
- Konfekt
- Dauerbackwaren

in den Unternehmen der Süßwaren- und Dauerbackwarenindustrie in NRW ausgebildet. Diese Unternehmen zählen heute zu den innovativsten Unternehmen im weltweiten Markt für Zucker- und Schokoladenwaren sowie für Dauerbackwaren.

Wer als Ausbildungsplatzbewerberin oder -bewerber handwerkliche Begabung gepaart mit Interesse an hochtechnisierten Anlagen mitbringt, Süßigkeiten mag und eine verantwortliche Tätigkeit mit der Möglichkeit sich nach der Ausbildung weiterzubilden sucht, wird nach diesem Berufsbild eine effektive Ausbildung erhalten.

Die Ausbildungsdauer beträgt drei Jahre.

Perspektiven für die Zukunft

Nach der Ausbildung zur Fachkraft für Süßwarentechnik gibt es vielfältige Möglichkeiten der Weiterbildung, der Qualifizierung und der Spezialisierung:

- Teilnahme an Lehrgängen, Kursen oder Seminaren, z.B. über Nahrungs- und Genussmittel, Ausbildung der Ausbilder, Arbeitsschutz / Arbeitssicherheit, Arbeitsvorbereitung

Aufstiegsweiterbildung

(nach entsprechender Berufspraxis):

- Industriemeister/in Süßwaren
- Industriemeister/in Lebensmittel
- Techniker/in Lebensmittelverarbeitungstechnik
- Techniker/in für Betriebswissenschaft

Informiert euch auch über die weiteren attraktiven Ausbildungsberufe der Ernährungsindustrien:

- Brauer/in und Mälzer/in
- Molkereifachmann/-frau
- Milchwirtschaftliche/r Laborant/in
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Fachkraft für Fruchtsafttechnik

Infos über: www.ernaehrung-news.de

Ausbildungsvergütung

Die Ausbildungsvergütung wird in NRW tariflich für jedes Jahr zwischen der Gewerkschaft NGG und dem Arbeitgeberverband der Ernährungsindustrie festgelegt:

1. Ausbildungsjahr 479 €
2. Ausbildungsjahr 601 €
3. Ausbildungsjahr 718 € (Stand 2004)

Die Dauer der wöchentlichen Arbeitszeit, Urlaubstage, sowie Urlaubs- und Weihnachtsgeld regelt ebenfalls ein entsprechender Tarifvertrag.

Ein Produkt von NEW.S
Nordrhein-Westfälische Ernährungswirtschaft
-Sozialpartnerprojekt e.V.-
Merowinger Platz 1
40225 Düsseldorf
Tel: 0211/3107736
Fax: 0211/3112452
Internet: www.ernaehrung-news.de
E-Mail: info@ernaehrung-news.de

Ministerium für Wirtschaft und Arbeit des Landes Nordrhein-Westfalen 40190 Düsseldorf

Fachkraft für Süßwarentechnik

Die Fachkraft für Süßwarentechnik gehört zu den verantwortungsvollsten Berufen im Bereich der Produktion. Junge Leute mit mathematisch-naturwissenschaftlicher Begabung und Interesse an hochtechnisierten Anlagen finden hier eine zukunftsorientierte (kommt noch mehr)

Ausbildungsinhalte

Nach dem Berufsbildungsgesetz handelt es sich bei der Fachkraft für Lebensmitteltechnik um einen anerkannten Ausbildungsberuf. Die Ausbildungszeit beträgt drei Jahre und kann unter bestimmten Voraussetzungen auf zwei bzw. zweieinhalb Jahre verkürzt werden.

Inhalte:

- Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes
- Bearbeiten von Roh- und Zusatzstoffen
- Bearbeiten von Roh- und Fertigmassen
- Verpacken von Fertigprodukten, Lagern der Waren
- Fachspezifische Kenntnisse und Fertigkeiten über die Herstellung, entsprechend der Fachrichtung
- Herstellen von Roh- und Fertigmassen

Berufsschule

Die Fachkräfte für Süßwarentechnik aus ganz Deutschland besuchen während der 3-jährigen Ausbildungszeit in 9 Blöcken von 4-wöchiger Dauer die Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft (ZDS) in Solingen. Fachspezifische Fächer sind u. a.: Physik, Chemie, Biologie, Ernährungslehre, Technische Mathematik, Betriebstechnik und Wirtschaftslehre. Während des Unterrichtsblocks wird man in einem eigens hierfür eingerichteten Jugendwohnheim untergebracht. Nähere Informationen zum Jugendwohnheim und zur Berufsschule gibt es im Internet unter: www.zds-solingen.de

Voraussetzung

Die Unternehmen erwarten in der Regel einen guten Hauptschulabschluss oder die Fachoberschulreife. Neben guten bis befriedigenden Noten in Mathematik, Physik, Chemie und Deutsch solltest du außerdem Kommunikations- und Teamfähigkeit, Interesse an technischen Abläufen sowie eine hohe Belastbarkeit mitbringen.

Auskunft

Auskunft über freie Ausbildungsstellen in NRW und Fragen zu Einzelheiten der Ausbildung bekommst du:

- Vom Arbeitsamt (www.berufenet.de)
- Von der Industrie- und Handelskammer
- In unserer Ausbildungsplatzbörse (www.ernaehrung-news.de)

Hier gibt man dir gerne über Einzelheiten der Ausbildungsordnung Auskunft und kann dir auch mit Adressen und Ansprechpartnern weiterhelfen.

Ausbildungsplatz

Fachkraft für Süßwarentechnik - Konfekt

Aachen

Schulische Voraussetzung:	Mittlere Reife / Mittlerer Bildungsabschluss
Betriebsart:	Herstellung von Konfitüren sowie von Brotaufstrichen auf Fruchtbasis
Ausbildungsort:	Aachen
Ausbildungsbeginn:	01.08.2007
Bewerbungsadresse:	Franz Zentis GmbH & Co.KG Jülicher Str. 177 52070 Aachen Tel.: +492414760547
Ansprechpartner:	Frau Oetzel
Bewerbungsart:	Schriftlich
Bewerbungstermin:	ab 01.06.2006
Bewerbungsunterlagen:	Lebenslauf, Zeugnisse

Arbeitsplatz in Hamburg

Fachkraft für Lebensmitteltechnik/Süßwarentechnik

Hamburg, Vollzeit

Job-Info von BERUFEnet

Stellenprofil:	Für einen unserer Kunden in Hamburg suchen wir im Rahmen der Arbeitnehmerüberlassung einen engagierten Mitarbeiter mit folgenden Tätigkeitsschwerpunkten: 1.) Bedienen und Steuern von SPS gesteuerten Produktionsanlagen, 2.) Überwachung des Produktionsablaufes, 3.) Einstellen von Prozessparametern zur optimalen Prozessführung, Sicherstellung der Einhaltung aller Sicherheits-, Umweltschutz-, und Gesundheitsvorschriften, Verantwortung für Produktqualität und Menge sowie Hygienebestimmungen, enge Zusammenarbeit und Austausch mit anderen produktionsnahen Bereichen und Funktionen - Instandhaltung der Qualitätssicherung.
Berufsbild:	Fachkraft für Süßwarentechnik - Schokolade, Fachkraft für Süßwarentechnik - Zuckerwaren
Job-Typ:	Arbeitsplatz
Berufliche Qualifikation:	
Voraussetzungen:	Englisch: gut, Lebensmittelhygiene: gut, Schokoladenherstellung, -erzeugnisse: gut, Vertrieb: sehr gut
Persönliche Fähigkeiten:	Verantwortungsbewusstsein: sehr gut, Teamfähigkeit: sehr gut
Schulabschluss:	nicht relevant

Reisebereitschaft:
Unterkunft: nein
Branche: Überlassung von Arbeitskräften
Arbeitsort: Hamburg
Arbeitszeit: 40 Std./Woche, 4-Schicht-System Vollzeit
Verdienst:
Sozialversicherungspflicht: ja
Beginn: 02.04.2007
Befristet: unbefristet
Führerschein:
Alter: egal
Arbeitgeber: TimePartner für Personalservice GmbH
Kontakt: Frau Hirsch
Lüneburger Str. 25
21073 Hamburg
Tel.: +49 40 7665555
Fax: +49 40 7666175
Email: a.hirsch@lean-hamburg.de
Bewerbungsart: Schriftlich, per Email
Bewerbungstermin: ab 07-MAR-07
Bewerbungsunterlagen: Lebenslauf, Zeugnisse

Quellenangaben: www.meinestadt.de
www.ernaehrungswirtschaft-nrw.de