



Burkhardt

Ausbildung zur
Fachkraft für Lebensmitteltechnik (LMT)

Voraussetzungen:

- Guter Schulabschluss Realschule oder Gymnasium (Schwerpunkt: Mathe, Physik, Chemie, Biologie, Deutsch)
- Interesse an technischen Prozessen sowie beim Herstellen und Fertigen von Lebensmitteln (Hygiene)

Ausbildung:

- Theoretische Ausbildung in Berufsschule im BSZ Ernährung Dresden (Internatsplatz wird organisiert)
- Praktische Ausbildung im Werk Schmölln in der Herstellung und Verpackung von Ketchup, Senf, Pasta-Saucen und Mayonnaise inkl. Qualitätssicherung
- Beginn der Ausbildung: 01. September / Dauer der Ausbildung: 3 Jahre
Zwischenprüfung nach 1,5 Jahren / Abschlussprüfung nach 3 Jahren

Konditionen:

- Urlaub 27 Tage im Jahr
- Ausbildungsvergütung im 1. Jahr 1150 Euro/Monat und im 2. Jahr 1250 Euro/Monat, im 3. Jahr 1400 Euro/Monat
- Internatskosten werden vom Unternehmen übernommen (Übernachtung/Frühstück)
- Verpflegungspauschale während Berufsschulaufenthalt (Mo.-Fr.) 10,-Euro/ Tag
- Weihnachtsgratifikation / Urlaubsgeld
- Übernahme nach erfolgreichem Abschluss ist das Ziel, allerdings abhängig von Leistungen des Azubis und Geschäftssituation

Einsatzort als Azubi und Fachkraft:

- in allen Bereichen der Herstellung und Verpackung von Lebensmitteln im Bereich Qualitätssicherung

Ansprechpartner: Frau Kahnt (Ausbilderin) Tel. 034491 585 – 160

Bewerbung bitte schriftlich an: Burkhardt Feinkostwerke GmbH

z.Hd. Frau Kahnt

Industriering 16

04626 Schmölln / Nitzschka