

Ausbildungs-Start: 1. September!

Mit **mindestens gutem Mittelschulabschluss** kannst Du Dich gleich bewerben. Du hast technisches Verständnis und handwerkliches Geschick. Gute Kenntnisse in Mathematik, Biologie, Chemie, Physik sowie Deutsch solltest Du mitbringen.

Ausbildung soll und kann Spaß machen!

Du wirst Dich wohlfühlen bei uns. Die **Ausbildungszeit dauert 3 Jahre**, kann aber auch verkürzt werden. Du bekommst tiefgreifende Einblicke in **alle unsere Herstellungsbereiche**, arbeitest auch einmal Schicht. Nette Kolleginnen und Kollegen unterstützen Dich.



Auch die Berufsschule ist top:

3 x 4 Wochen absolvierst Du jedes Jahr in Solingen die Berufsschule bei der ZDS (Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft). Der Unterricht wird in Blockform erteilt. Die Unterbringung erfolgt unter sozialpädagogischer Betreuung im **Berufsinternat in Solingen-Gräfrath**. Du wirst **ganztägig und vollwertig verpflegt**. Übrigens: **Wir übernehmen gerne unsere Azubis** nach bestandener Abschlussprüfung.



Mit dem Herzen dabei.

**Wir freuen uns auf
Deine Bewerbung.**

*Sende bitte Deine Unterlagen an
karriere@lebkuchen-schmidt.com*

LEBKUCHEN-SCHMIDT GMBH & CO. KG
Nürnberger Lebkuchen, Gebäck und andere feine Spezialitäten
Zollhausstraße 30 · 90469 Nürnberg
Tel. 0911/8966-0 · www.lebkuchen-schmidt.com



Mit dem Herzen dabei.



*Ein spannender Beruf,
nicht nur für Naschkatzen*



Wir suchen Dich! Wir bilden aus!
Süßwarentechnologe/-technologin

Ein modernes Traditionsunternehmen freut sich auf Dich!

Seit 90 Jahren backt Lebkuchen-Schmidt die beliebten Nürnberger Lebkuchen und Gebäckspezialitäten und versendet sie in alle Welt.

Hervorragende Qualität und viel **persönlicher Service** haben bei uns oberste Priorität. Wir backen mit Sachverstand und modernen Anlagen. Alle unsere Mitarbeiter sind „**Mit dem Herzen dabei**“.



Wie werden Lebkuchen und Gebäcke gemacht?

Genau das lernst Du bei uns – und natürlich noch vieles mehr.

Was machen Süßwarentechnologen?

Sie stellen Süßwaren aller Art her. Bei uns sind es vor allem **feine Backwaren**. Der **Süßwarenbereich** umfasst auch Schokoladewaren und Konfekt, Bonbons und Zuckerwaren, Knabberartikel, Speiseeis. In der Berufsschule bekommst Du alle Bereiche vermittelt.



Der Beruf wird Dir liegen, wenn Du Interesse hast an ...

- » **praktisch-konkreten Tätigkeiten** (z.B. Einrichten von Maschinen und Anlagen, Steuern von Produktionsprozessen, Herstellen und Ausformen von Roh- und Fertigmassen usw.)
- » **organisatorisch-prüfenden Tätigkeiten** (z.B. Kontrollieren der Qualität fertiger Produkte, sensorische Prüfungen der Backwaren usw.)
- » **theoretisch-abstrakten Tätigkeiten** (z.B. Durchführen von Fehlersuche und Störungsbehebung an Maschinen und Anlagen)

Hier sind Deine Aufgabenschwerpunkte:

- » Umgang mit verschiedenen Rohstoffen
- » Durchführen der Warenannahme und Eingangskontrollen
- » Herstellen von Roh- und Fertigmassen
- » Inbetriebnahme, Überwachung und Bedienung von Maschinen
- » Vorbereitung von Arbeitsabläufen sowie Einrichten von Maschinen und das Führen von Checklisten
- » Herstellung, Verpackung und Lagerung von Süßwaren
- » Qualitätssicherheit, Qualitätsbeurteilungen von Fertigwaren
- » Überwachen der laufenden Produktion unter Einhaltung der produktspezifischen Lagerbedingungen (Luftfeuchtigkeit und Temperatur)
- » Bedienung von verschiedenen Verpackungsmaschinen
- » Anwendung von Qualitätssicherheitsystemen und Hygienemaßnahmen, inkl. Reinigung der betreuten Anlagen