

Süßwarentechnologe m/w/d **- Fachrichtung Bonbons und Zuckerwaren -**

Ausbildungsdauer:	3 Jahre
Bildungsweg:	Duale Berufsausbildung (Bodeta ./ Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft Solingen)
Beginn:	01.08.2022

Der Süßwarentechnologe 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. 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 angehenden Süßwarentechnologen die Maschinen, die verschiedenen Produkte und deren Herstellungsablauf, das Labor, die Produktentwicklung und die Qualitätssicherung kennen.

Sie werden berufsschulseitig in folgenden Fachrichtungen ausgebildet:

- ⇒ Bonbons und Zuckerwaren / Schokoladenwaren und Konfekt
- ⇒ feine Backwaren / Knabberartikel
- ⇒ Speiseeis

Blockunterricht / Wohnheim:

Der Blockunterricht an der ZDS in Solingen findet 2-3 x pro Ausbildungsjahr mit jeweils 3-4 Wochen statt. Während des Blockunterrichts sind Sie im Berufsinternat der ZDS in Solingen untergebracht. Die Kosten für Berufsschule und Wohnheim übernimmt der Ausbildungsbetrieb.

In der **Fachrichtung Bonbons und Zuckerwaren** produzieren Süßwarentechnologen Weich- und Hartkaramellen, Dragees und Bonbonspezialitäten. Sie sind überwiegend in Industriebetrieben der Süßwarenherstellung tätig, in denen Karamellen, Dragees, Bonbons und andere Süßigkeiten maschinell produziert werden.

Süßwarentechnologen:

- ⇒ kennen Rezepte, Rohstoffe, Hilfsstoffe und Zusätze
- ⇒ bedienen und überwachen Maschinen und Anlagen/Automaten
- ⇒ stellen die Einhaltung von Qualitätsstandards sicher
- ⇒ organisieren Arbeitsabläufe
- ⇒ beseitigen Fehlerquellen
- ⇒ beachten Hygienevorschriften

Während der Ausbildung lernen die Auszubildenden folgende Inhalte:

- ⇒ Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes
- ⇒ Arbeitsschutz und Unfallverhütung
- ⇒ Hygiene
- ⇒ Umweltschutz
- ⇒ Bedienen von Maschinen und Anlagen
- ⇒ Bearbeiten von Roh- und Zusatzstoffen
- ⇒ Herstellen und Bearbeiten von Roh- und Fertigmassen
- ⇒ Verpackung von Fertigprodukten
- ⇒ Lagern von Waren

Angehende Süßwarentechnologen sollten folgende Eigenschaften mitbringen:

- ⇒ Interesse für Lebensmittel
- ⇒ gute bis sehr gute Kenntnisse in Biologie, Chemie, Mathematik
- ⇒ technisches Verständnis, feinhandliches Geschick, gute Beobachtungsgabe, exaktes Arbeiten
- ⇒ ausgeprägtes Hygienebewusstsein, keine Allergien
- ⇒ gutes Geruchs- und Geschmacksempfinden
- ⇒ Zuverlässigkeit, Zielstrebigkeit, Pünktlichkeit

Zur Aufnahme dieser Ausbildung ist ein **guter Abschluss der mittleren Reife oder Abitur Voraussetzung.**

Zukunftschancen

Süßwarentechnologen können nach abgeschlossener Berufsausbildung Fortbildungen z.B. zum Industriemeister in der Fachrichtung Bonbons und Zuckerwaren absolvieren. Wer über eine Hochschulzugangsberechtigung verfügt kann beispielsweise ein Studium der Lebensmitteltechnologie oder Biochemie absolvieren.

Kernaufgabe:

Fertigungsanlagen zur Herstellung von Bonbons, Kaugummi, Eiskonfekt, Pralinen und Schokolade bedienen und überwachen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann **senden Sie** uns bitte **Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen** wie: Anschreiben, tabellarischer Lebenslauf, Lichtbild, letzte Zeugnisse in Kopie, Arbeitszeugnisse von durchgeführten Praktika, jugendärztliche Untersuchungs-bescheinigung an:

Frau M. Floreck
Bodeta Süßwaren GmbH
Friedrichstrasse 21
39387 Oschersleben

Telefon: 03949 938200
per mail an: m.floreck@bodeta.de