

**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule - Beruf in NRW gestalten.

Duales Studium Lebensmittelwissenschaften (Bachelor of Science) mit Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d) 2024

Angebotstag:

21.03.2024

Uhrzeit:

8:00 bis 15:00 Uhr

Beschreibung

DU HAST DIE WAHL: ENTDECKE DEINEN WEG IM
KAUFMÄNNISCHEN, TECHNISCHEN ODER
GEWERBLICHEN BEREICH!

Starte durch in einem unserer drei spannenden
Ausbildungsbereiche:

Entfalte dein kaufmännisches Talent, entdecke
technische Innovationen oder meistere
handwerkliche Herausforderungen.

Duales Studium Lebensmittelwissenschaften
(Bachelor of Science) mit Ausbildung zur Fachkraft
für Lebensmitteltechnik (m/w/d) 2024

in Vollzeit, 5 Jahre

WIR BIETEN:

einen Doppelabschluss (Bachelor und eine
abgeschlossene Ausbildung zur Fachkraft für
Lebensmitteltechnik) in Kooperation mit der ZDS
Solingen und der Hochschule Niederrhein

anteilige Übernahme der Studienkosten

Steinhaus GmbH

Tenter Weg 13

42897 Remscheid

DE

Unternehmensdarstellung:

STEINHAUS ist eines der führenden
Unternehmen der mittelständischen
Nahrungsmittel - Industrie, das mit fast
800 Mitarbeitern hochwertige Wurst-,
Schinken- und frische Feinkostartikel
produziert. Der wesentliche
Absatzkanal ist der Lebensmittelhandel
und Discount in Deutschland sowie im
angrenzenden Ausland.

Unternehmensgröße:

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und der Europäischen Union



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Ministerium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen



**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

praxisorientierte Einblicke in alle Produktionsbereiche (Wurst, Braten, Feinkost, Saucen)

eine optimale Betreuung während der Theorie- und Praxisphasen

zukunftsorientiertes Arbeiten durch die Anwendung und Nutzung neuester Technologien

flache Hierarchien ermöglichen einfaches Arbeiten mit Bereichs- und Abteilungsleitern

Einführungswoche mit Werksführung und Teambuilding

AUFGABEN:

Herstellung von Lebensmitteln anhand von Rezepturen, darunter Wurstwaren, Feinkost und Saucen

Umgang mit Produktionsmaschinen (Umrüsten, Bedienen)

Anwendung von Verpackungstechniken

Steuerung und Überwachung von Produktionsprozessen

Qualitätswesen

PROFIL:

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und der Europäischen Union



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Ministerium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen



**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Fachhochschul- bzw. Hochschulreife mit guten Abschlussnoten

Interesse an der industriellen Herstellung von Lebensmitteln

Bereitschaft zu Früh- und Spätschicht

Grundkenntnisse in Microsoft Office

Teamfähigkeit und Selbstständigkeit

Ausdauer, Eigeninitiative und Belastbarkeit

Veranstaltungsort:

Tenter Weg 13
42897 Remscheid

Berufsfeld:

Produktion, Fertigung

Anzahl Plätze gesamt:

3

Anzahl Plätze noch verfügbar:

3

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und der Europäischen Union



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Ministerium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen



**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Inhalt/e der Veranstaltung

- Informationen über das Unternehmen und über Berufe des Berufsfeldes
- Einblicke in Tätigkeitsfelder und das Anforderungsprofil
- Erkundung des Tätigkeitsortes und der Ausgestaltung der Arbeitsplätze
- Informationen über Praktika und Ausbildungsmöglichkeiten im Betrieb
- Übersicht über die Verdienst- und Aufstiegsmöglichkeiten in den Berufen der Branche
- Erste Erfahrungen in praktischen Übungen und einfachen Arbeitsproben

Zusatzinformationen

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und der Europäischen Union



**Kofinanziert von der
Europäischen Union**

Ministerium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen

