



#LOVEMYJOB

#LETSDOIT

#TOGETHER



LEBENSMITTEL

FLEISCHER (M/W/D)

FACHKRAFT FÜR LEBENSMITTELTECHNIK (M/W/D)

FACHVERKÄUFER IM LEBENSMITTELHANDWERK
(FACHRICHTUNG FLEISCHEREI) (M/W/D)

MASCHINEN- UND ANLAGENFÜHRER (M/W/D)

DUALES STUDIUM B. SC. LEBENSMITTELSICHERHEIT (M/W/D)

VERBUNDSTUDIUM B. SC. LEBENSMITTELMANAGEMENT (M/W/D)



AUSBILDUNGSBEREICH LEBENSMITTEL



FLEISCHER (m/w/d)

Als Fleischer stellst Du unter Anleitung unserer erfahrenen Metzgermeister mit moderner Fleischereitechnik qualitativ hochwertige Fleisch- und Wurstwaren her. Dein Aufgabenfeld reicht von der Auswahl der Rohwaren bis hin zur Veredelung unserer leckeren Produkte.

Ausbildungsdauer:	3 Jahre
Ausbildungsorte:	Schwandorf oder Schmölln
Deine Chancen:	Innerbetrieblicher Aufstieg zum Abteilungsleiter
Weiterbildung:	Fleischermeister, Fleischartechniker

FACHKRAFT FÜR LEBENSMITTELTECHNIK (m/w/d)

Als Fachkraft für Lebensmitteltechnik bist Du unser Profi in der Produktion. Du hast den Durchblick bei der Herstellung unserer leckeren Produkte. Ob traditionelle Wurstklassiker, trendige BBQ Kreationen, feine Schinkenvariationen oder richtig leckere Fertiggerichte und Snacks – Du bist von der Rohware bis hin zum fertig verpackten Lebensmittel an der Zubereitung unserer Spezialitäten direkt beteiligt. Du überwachst die Anlieferung der Rohstoffe, verbuchst die Ware im Warenwirtschaftssystem und hast Aufträge und Lager immer im Blick. Du bereitest die Zutaten vor und auch die fachgerechte Bedienung der Produktions- und Verpackungsmaschinen fällt in Dein Aufgabengebiet.

Ausbildungsdauer:	3 Jahre
Ausbildungsorte:	Schwandorf, Schmölln oder Nürnberg
Voraussetzung:	Mittlere Reife oder guter qualifizierender Mittelschulabschluss
Deine Chancen:	Innerbetrieblicher Aufstieg zum Abteilungsleiter
Weiterbildung:	Industriemeister, Techniker

FACHVERKÄUFER IM LEBENSMITTELHANDWERK - FACHRICHTUNG FLEISCHEREI (m/w/d)

Du hast Spaß daran, Kunden freundlich und fachkundig über unsere Produkte und Ernährung zu beraten und hast eine gepflegte Erscheinung? Dann bist Du hier genau richtig. Zahlreiche Schulungen während der gesamten Ausbildung vermitteln Dir zusätzliches Know-how und Handwerkszeug für einen kompetenten Fleischerei-Fachverkäufer.

Ausbildungsdauer:	3 Jahre
Ausbildungsorte:	In den eigenen Fachfilialen oder Werksverkäufen
Voraussetzung:	Mittelschulabschluss
Deine Chancen:	Innerbetrieblicher Aufstieg zum Filialleiter oder Verkaufsleiter

MASCHINEN- UND ANLAGENFÜHRER (m/w/d)

Maschinen- und Anlagenführer sind in den unterschiedlichen Produktionsbereichen der Nahrungsmittelindustrie tätig. In der Ausbildung erlernst Du alles von der Einrichtung und Steuerung der Maschinen und Anlagen über die Vorbereitung der Arbeitsabläufe bis hin zur Anwendung von manuellen und maschinellen Fertigungstechniken. Außerdem gehören das Warten und Inspizieren von Anlagen, die Prozesskontrolle sowie die Problemerkennung und sachkundige Problembehebung zu Deinem spannenden Aufgabenfeld.

Ausbildungsdauer:	2 Jahre
Ausbildungsorte:	Schwandorf oder Schmölln
Voraussetzung:	Mittelschulabschluss
Deine Chancen:	Innerbetrieblicher Aufstieg zum Abteilungsleiter
Weiterbildung:	Fachkraft für Lebensmitteltechnik

#LETSDOIT

#LOVEMYJOB

#TOGETHER



DUALES STUDIUM LEBENSMITTELSICHERHEIT BACHELOR OF SCIENCE (m/w/d)

Im dualen Studium sind die Lehrinhalte zwischen den theoretischen und praktischen Studienphasen semesterweise aufeinander abgestimmt. Im Fokus stehen die Lebensmittelsicherheit, gesundheitlicher Verbraucherschutz und Lebensmittelqualität. Du lernst alles von den Grundlagen, wie Mikrobiologie, über die Warenkunde bis hin zum Lebensmittelrecht, um betriebliche Abläufe unter Qualitäts- und Hygienegesichtspunkten bewerten und Gefahrenpotenziale einschätzen zu können. Das duale Modell bildet Fach- und Führungskräfte mit umfassenden praktischen Fertigkeiten und tiefgreifenden Theoriekenntnissen aus.

Ausbildungsdauer:	3 Jahre
Ausbildungsorte:	Schmölln und BA Plauen
Voraussetzungen:	Allgemeine oder fachgebundene Hochschulreife oder eine als gleichwertig anerkannte Vorbildung
Deine Chancen:	Innerbetrieblicher Aufstieg in eine Führungsposition
Weiterbildung:	Master of Science, Lebensmittelforschung

VERBUNDSTUDIUM LEBENSMITTELMANAGEMENT BACHELOR OF SCIENCE (m/w/d)

Das Verbundstudium kombiniert in zeitlicher Verzahnung das Bachelorstudium Lebensmittelmanagement mit der beruflichen Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik. Im Bachelorstudiengang erwirbst Du das spezifische Know-how der Lebensmittelbranche: Lebensmittelqualität, ökonomische, ökologische und soziale Herstellung von Lebensmitteln, Management und Marketing. Das duale Modell bildet Fach- und Führungskräfte mit umfassenden praktischen Fertigkeiten und tiefgreifenden Theoriekenntnissen aus, die vielseitig in leitender Position eingesetzt werden können. Der straffe Zeitplan erfordert ein hohes Maß an Engagement und Selbstdisziplin. Das Verbundstudium richtet sich deshalb an besonders motivierte und zielorientierte Studieninteressierte.

Ausbildungsdauer:	4,5 Jahre
Ausbildungsorte:	Nürnberg und Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
Voraussetzungen:	Allgemeine oder fachgebundene Hochschulreife
Deine Chancen:	Innerbetrieblicher Aufstieg in eine Führungsposition
Weiterbildung:	Master of Science, Lebensmittelforschung



DEINE ANSPRECHPARTNER



Ansprechpartner Schmöln:

Herr Ulrich Wiese
Tel.: 034491 31-292
E-Mail: u.wiese@wolf-wurst.de

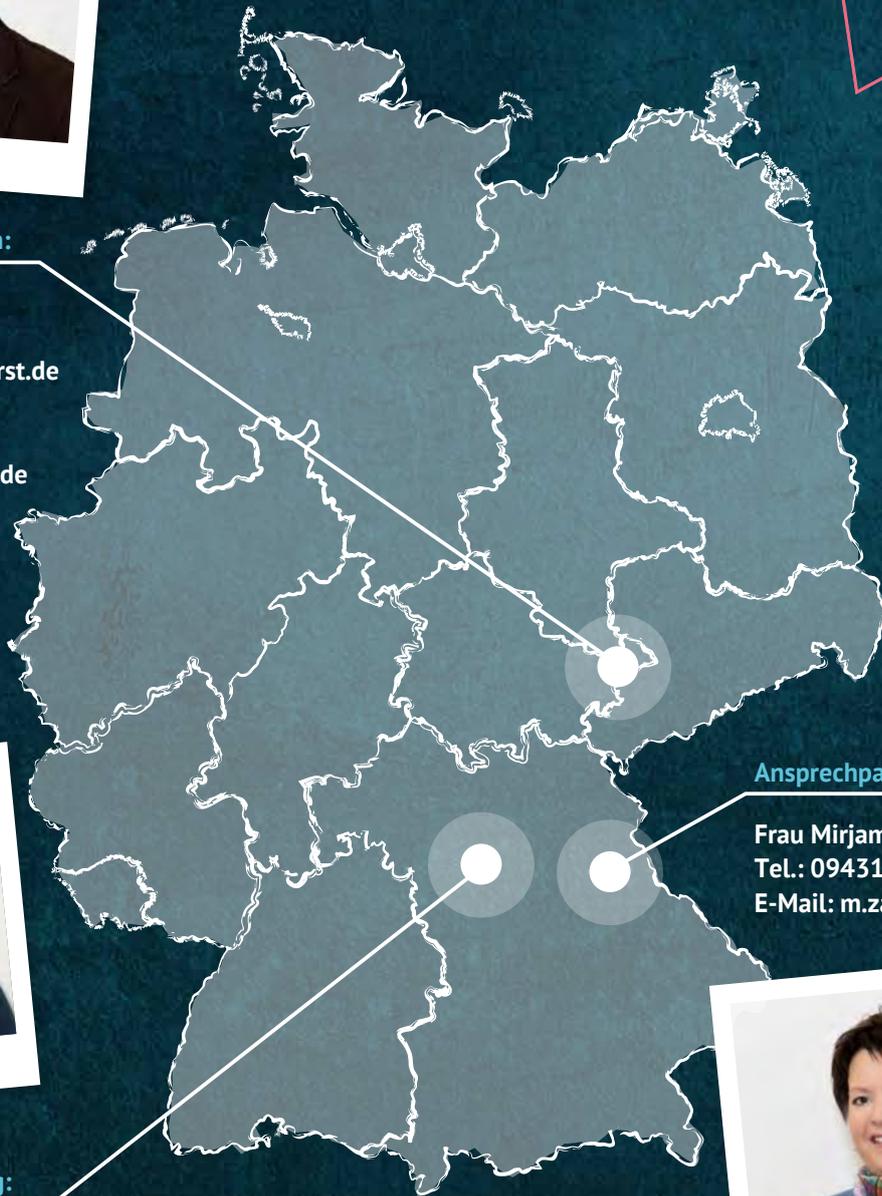
Bewerbungen bitte an:
b.teichmann@wolf-wurst.de



Ansprechpartner Nürnberg:

Frau Marlies Bachsleitner
Tel.: 0911 52018-161
E-Mail: m.bachsleitner@wolf-wurst.de

Bewerbungen bitte an:
g.foit@wolf-wurst.de



Ansprechpartner Schwandorf:

Frau Mirjam Zaubzer
Tel.: 09431 384-190
E-Mail: m.zaubzer@wolf-wurst.de

