



Manufaktur Jörg Geiger



**PERFEKTION UND LEIDENSCHAFT
TRADITION UND INNOVATION**

Ausbildungsplatz zur Fachkraft für Fruchtsafttechnik (m/w/d)

Einzigartige Genusserlebnisse

Jörg Geiger entwickelt und produziert kreative, oft flüssige Genussmomente aus WiesenObst. Nachhaltig, fein und oft alkoholfrei. Selbsterdacht und handgemacht auf der schwäbischen Alb.

In unserer Manufaktur ist zum 15.08.2020 die Ausbildungsstelle

Fachkraft für Fruchtsafttechnik (m/w/d)

zu besetzen.

Wir erwarten:

- einen guten Schulabschluss
- handwerkliches Geschick
- gutes, technisches Verständnis
- gute soziale Kompetenzen
- gute Umgangsformen
- ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Freude am Umgang mit Menschen
- eine motivierte und selbständige Grundeinstellung
- Flexibilität und Engagement
- aussagefähige Bewerbungsunterlagen
- hohe Lernbereitschaft und Durchhaltevermögen
- Kommunikations- und Kontaktfähigkeit

Wir bieten:

- eine gute und sichere Ausbildungsstelle in einem modernen inhabergeführten Unternehmen
- eine vielseitige, praxis- und zukunftsorientierte Ausbildung
- bei entsprechender Eignung und Motivation gute Berufsperspektiven
- Eine abwechslungsreiche und umfassende Berufsausbildung im dualen System



Während der Ausbildung erhältst Du Einblicke in alle Abläufe der Produktion in unserem Unternehmen:

In allen Berufen, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird, steht Hygiene an oberster Stelle. Dementsprechend bekommst du zu Beginn deiner Ausbildung eine Einweisung in die strengen Hygienevorschriften, an die du dich halten musst. Nur so kann gewährleistet werden, dass die Produkte am Ende haltbar und von bester Qualität sind. Du wirst lernen, wie du die Rohware, also das Obst auf seine Qualität überprüfst, denn nur qualitativ einwandfreie Ware wird im Betrieb zu unseren flüssigen Genussmomenten wie PriSecco, Cider, Schaumwein, etc. weiterverarbeitet. Du nimmst die Lieferungen entgegen und lernst, worauf du bei der Lagerung achten musst. Dein Ausbilder wird dich nach und nach an die Bedienung der Maschinen und Anlagen herantführen und dir zeigen, worauf du bei der Arbeit mit ihnen achten musst, wie du sie einstellst, überwachst und wartest. Darüberhinaus lernst du, wie du Proben entnimmst, sie ins Labor bringst und auswertest, schließlich soll am Ende der Produktion ein leckeres und qualitativ einwandfreies Produkt herauskommen. Auch bist Du bei der Ernte mit im Außenbetrieb dabei – so lernst Du alle Stationen vom Baum bzw. Strauch bis in die Flasche kennen.

Allgemeine Rahmendaten

- Benefits der Mitarbeiter-Marke Jörg Geiger wie: freiwillige soziale Leistungen, Urlaubsgeld, kostenfreies Mitarbeiteressen, Mitarbeiter-Events

Bei Fragen zu der Stelle steht Dir Carina Barth unter bewerbungen@manufaktur-joerg-geiger.de gerne zur Verfügung.

Interessiert?

Dann bitten wir um schriftliche Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Foto an bewerbungen@manufaktur-joerg-geiger.de