



Shortfacts zum Ausbildungsberuf Fachkraft für Fruchtsafttechnik bei Eckes-Granini

Beginn:	August jeden Jahres
Dauer:	3 Jahre Verkürzung auf 2,5 Jahre bei guten schulischen und betrieblichen Leistungen möglich
Ausbildungsort:	Hennef
Berufsschulunterricht (in Teilzeit):	Berufliche Schulen Rheingau http://www.bsr-geisenheim.de
Voraussetzungen:	Fachoberschulreife
Ausbildungsvergütung:	1. Jahr: 834,00 € - 2. Jahr: 971,00 € - 3. Jahr: 1.194,00 €
Bewerbungstipps:	Deine Bewerbungsunterlagen sind mit folgenden Unterlagen vollständig: Anschreiben, Lebenslauf, Schulzeugnisse bzw. Kopie des Abschlusszeugnisses, Nachweise über Praktika, Ferienjobs, Aushilfstätigkeiten



Was passiert eigentlich während der Ausbildung?

Fachkräfte für Fruchtsafttechnik stellen Obst- und Gemüsesäfte sowie Fruchtweine her.

- Verwendung von frischem Obst und Gemüse sowie Fruchtsaftkonzentrate und Wasser
- Überwachung der Rohstoffauswahl und alle Verarbeitungsprozesse
- Mithilfe von Maschinen Reinigung der Früchte oder Gemüse
- Herauspressen des Saftes oder Passieren der verwertbaren Rohstoffteile, wie etwa Fruchtfleisch.
- weitere Zutaten wie Aromastoffe, Zucker und Wasser zumischen
- Überwachung der Gärung der Fruchtmaische bei Fruchtweinen und Fruchtschaumweinen
- Pasteurisieren der Getränke um diese haltbar zu machen.
- Abfüllen der fertigen Säfte in Flaschen, Dosen oder Kartons
- Beachtung der Hygienevorschriften während der gesamten Produktion