



## Shortfacts zum Ausbildungsberuf Fachkraft für Fruchtsafttechnik bei Eckes-Granini

<b>Beginn:</b>	August jeden Jahres
<b>Dauer:</b>	3 Jahre Verkürzung auf 2,5 Jahre bei guten schulischen und betrieblichen Leistungen möglich
<b>Ausbildungsort:</b>	Hennef Bröl
<b>Berufsschulunterricht (in Teilzeit):</b>	Berufliche Schulen Rheingau <a href="http://www.bsr-geisenheim.de">http://www.bsr-geisenheim.de</a>
<b>Voraussetzungen:</b>	Fachoberschulreife
<b>Ausbildungsvergütung:</b>	1. Jahr: 790,00 € - 2. Jahr: 919,00 € - 3. Jahr: 1.131,00 €
<b>Bewerbungstipps:</b>	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