



Dein Sprungbrett zur Karriere:
Staatlich geprüfte/r Techniker/in

Fachrichtung: Lebensmitteltechnik



Anmeldung

Erforderliche Unterlagen:

- Tabellarischer Lebenslauf mit Foto
- Arbeitsbescheinigung oder Arbeitszeugnis
- Kopie des Abschlusszeugnisses der allgemeinbildenden Schule
- Kopie des Berufsschulabschlusszeugnisses
- Kopie des Gesellenbriefs / Facharbeiterzeugnisses



Du suchst eine Alternative zum Meister oder Studium?

Dann ist die Weiterbildung zum **Staatlich geprüften Techniker** genau das Richtige für dich! In nur zwei Jahren qualifizierst du dich für anspruchsvolle Fach- und Führungsaufgaben in der Lebensmittelindustrie.

Das bringst du mit:

- Abgeschlossene Berufsausbildung in einem lebensmittelnahen Beruf (z. B. Bäcker, Konditor, Koch, Fleischer, Brauer, Mälzer, Einzelhandelskaufmann für Lebensmittel)
- Mindestens 1 Jahr Berufserfahrung
- Alternativ: Mittlere Reife und 7 Jahre Berufserfahrung im Bereich Ernährung, Hauswirtschaft oder Nahrungs- und Gastgewerbe
- Interesse an Naturwissenschaften und Technik
- Lust auf Aufstiegsmöglichkeiten und ein breiteres Berufsspektrum
- Motivation, fit für die Praxis zu werden – mit konkreten Fallbeispielen aus Theorie und Praxis

Typische Einsatzgebiete nach der Weiterbildung:

- **Mittlere Führungsebene** - z.B. Schichtleiter oder Abteilungsleiter
- **Labor** - Analysen und Qualitätskontrollen durchführen
- **Produktentwicklung** - Lebensmittel optimieren und neu gestalten
- **Qualitätsmanagement & Qualitätssicherung** - Standards garantieren

So läuft die Weiterbildung ab: Unterrichtseinheiten

I. Fachrichtungsübergreifender Teil:

- Deutsch / Kommunikation
- Englisch
- Politik / Gesellschaftslehre
- Betriebs- und Personalwirtschaft
- Mathematik

II. Fachrichtungsbezogener Teil:

- Lebensmitteltechnologie
- Rohstoffe und Produktentwicklung
- Qualitätsmanagement / Lebensmittelrecht
- Betriebstechnik
- Verpackungs- und Umwelttechnik
- Produktionswirtschaft und Logistik
- Lebensmittelchemie und physikalische Prozesse
- Kostenbezogenes Management

Top-Vorteile für dich:

- **Keine Kosten** für Aufnahme-, Teilnahme und Prüfungsgebühren
- **Gratis Ausstattung:** Microsoft Surface-Tablet mit Stift und Arbeitskleidung für Praktika
- **Mittagessen:** In unserer schuleigenen Mensa zu kleinem Preis

- **Produktionsplanung und -optimierung** - Effizienz steigern
- **Vertrieb und Kundenbetreuung** - Kunden professionell beraten
- **Anwendungstechnik und Beratung** - technische Unterstützung bieten und Lösungen für spezifische Kundenanforderungen entwickeln

III. Projektarbeit:

In einer **6-wöchigen Projektphase** in einem Lebensmittelunternehmen planst und realisierst du ein **praxisnahes Projekt**. Hierbei setzt du Methoden des Projektmanagements ein und präsentierst deine Ergebnisse vor einem Fachpublikum.

Ergänzungskurse -

Deine Zusatzqualifikationen:

- **Berufs- und Arbeitspädagogik (AEVO):** Erwerb des Ausbilderscheins
- **Fachhochschulreife:** Dein Ticket für ein anschließendes Studium
- **Prozessmanagement:** Vertiefe dein Wissen rund um effiziente Abläufe

Förderungsmöglichkeiten:

- Aufstiegs-BAföG
- Förderung durch die Arbeitsagenturen gemäß § 81 SGB III

Start und Ablauf:

- **Beginn:** Nach den Sommerferien in NRW
- **Dauer:** 2 Jahre (2.400 Unterrichtsstunden)
- **Unterrichtszeiten:**
Montag - Donnerstag: 8:00 - 16:00 Uhr
Freitag: 8:00 - 12:15 Uhr
- **Ferienzeiten:** Du hast Anspruch auf die regulären unterrichtsfreien Zeiten und Feiertage in NRW.



Jetzt anmelden und durchstarten!

Scanne den QR-Code und sichere dir deinen Platz
für die Weiterbildung zum/zur **Staatlich geprüften
Techniker/in für Lebensmitteltechnik!**

**ZDS - Zentralfachschule
der Deutschen
Süßwarenwirtschaft e.V.**

De-Leuw-Straße 1-9
42653 Solingen
+49 (0) 212 59 61-21 / -16
sekretariat@zds-solingen.de



www.zds-solingen.de