



Guidelines Stellenpflege (Ausbildung)

Leitlinien für die Erstellung & Pflege von Stellenanzeigen

EINLEITUNG

ÜBERGREIFENDES

Allgemeine Tipps

Fachkraft für
Lebensmitteltechnik
(m/w/d)

Bäcker (m/w/d)

Konditor (m/w/d)

Maschinen- und
Anlagenführer (m/w/d)

Geotechnik
(m/w/d)

Bäcker (m/w/d)

Konditor (m/w/d)

Maschinen- und
Anlagenführer (m/w/d)

Fachkraft für
Fruchtsafttechnik (m/w/d)

Weintechnologie (m/w/d)

Ausbildung in der Logistik

Ausbildung im Großhandel /
in der Zentrale

DUALE STUDIENGÄNGE

Im Markt

In der Produktion

In der Logistik

Im Großhandel/ in der
Zentrale

Ausbildung in der Produktion

Hier findet ihr die national abgestimmten Texte für die Stellenausschreibungen der Ausbildungsstellen im EDEKA Verbund.

Fleischer Fachrichtung Produktion (m/w/d)

Dauer: 3 Jahre

ID Bundesagentur: 13804

Beschäftigungsart: Ausbildung

Tätigkeitsfeld: Produktion

Karrierelevel: Schüler

- Geschicklichkeit
- Ordnungssinn
- Rasche Auffassungsgabe
- Organisationstalent

Dauer und Ablauf

Deine Ausbildung dauert in der Regel drei Jahre – eine Verkürzung ist möglich. Nach bestandener Prüfung bist du Fleischer. Während der Ausbildungszeit lernst du, wie du Fleisch- und Wurstwaren behandelst, wie du mit Lebensmitteln umgehst und wie du Fleisch zu Spezialitäten veredelst – eine Ausbildung, die sich durch tolles Teamwork auszeichnet und noch dazu auf einen sicheren Arbeitsplatz abzielt. Essen und Trinken bleiben unentbehrlich, so wie deine Stelle bei EDEKA.

Eine Zukunftschance nach deinem Geschmack? Dann warte nicht lang und pack zu. Füll einfach nur das Kontaktformular aus und schicke es uns zu.

Aus Gründen der einfacheren Lesbarkeit wird im Textverlauf nur die männliche Form verwendet. Willkommen sind bei uns alle Menschen – unabhängig von Geschlecht, Nationalität, ethnischer und sozialer Herkunft, Behinderung, Religion, Alter sowie sexueller Orientierung und Identität.

Was macht man da aus sich?

Als Fleischer Fachrichtung Produktion lernst du alles über die Herstellung und Verarbeitung von Fleisch- und Wurstwaren. In unseren Produktionsbetrieben wird nicht geschlachtet, aber wir zeigen dir, wie aus Fleischstücken und Wurstsorten echte Spezialitäten werden.

- Du zerlegst Fleisch zu Fleischteilen
- Du produzierst Fleisch- und Wurstwaren
- Du bereitest Fleischprodukte für den Verkauf vor
- Du verpackst Fleisch- und Wurstwaren
- Du veredelst Fleisch zu Spezialitäten

Was sollte man dafür mitbringen?

- Hauptschulabschluss
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Bewusstsein für die Notwendigkeit von Hygiene

Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d)

Dauer: 3 Jahre

ID Bundesagentur: 3898

Beschäftigungsart: Ausbildung

Tätigkeitsfeld: Produktion

Karrierelevel: Schüler

- Technisches Verständnis
- Umsicht und Planungsvermögen

Dauer und Ablauf

Deine Ausbildung dauert drei Jahre – ist aber unter bestimmten Voraussetzungen schneller abzuschließen. Danach bist du Fachkraft für Lebensmitteltechnik. Während der Ausbildungszeit lernst du, landwirtschaftlich erzeugte Rohstoffe zu Lebensmitteln oder Lebensmittelzutaten zu verarbeiten. Bei EDEKA schützt du mit uns die Umwelt und befasst dich deshalb eingehend mit den ökologischen Gesetzmäßigkeiten bei der Herstellung unserer Lebensmittel. Dabei gelten stets unsere hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandards, mit denen du dich ebenfalls befassen wirst. Nach Abschluss deiner Ausbildung hast du die Möglichkeit, dich fort- und weiterzubilden. So kannst du dich in den Bereichen Qualitätssicherung, Produktentwicklung oder Prozessplanung spezialisieren oder dich beispielsweise zum Betriebsfachmann bzw. zum Lebensmitteltechniker fortbilden.

Was macht man da aus sich?

Als Lebensmitteltechniker überwachst und kontrollierst du alle Prozesse bei der Verarbeitung von Lebensmitteln: von der Rohware bis hin zum fertigen Produkt. Bei EDEKA heißt das: Du befasst dich eingehend mit ökologischen Gesetzmäßigkeiten bei der Lebensmittelherstellung und hilfst uns so, die Umwelt zu schützen.

- Du produzierst Lebensmittel unter Einhaltung höchster hygienischer Vorschriften
- Du richtest Produktionsanlagen her und überwachst sie
- Du kontrollierst die hergestellten Produkte auf ihre Qualität

Was sollte man dafür mitbringen?

Du machst keine halben Sachen? Dann füll einfach das

- Hauptschulabschluss
- Hohe Qualitätsansprüche an sich selbst und an Lebensmittel
- Teamfähigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Bewusstsein für die Notwendigkeit von Hygiene
- Selbstständigkeit

Kontaktformular aus und schicke es uns zu.

Aus Gründen der einfacheren Lesbarkeit wird im Textverlauf nur die männliche Form verwendet. Willkommen sind bei uns alle Menschen - unabhängig von Geschlecht, Nationalität, ethnischer und sozialer Herkunft, Behinderung, Religion, Alter sowie sexueller Orientierung und Identität.

Bäcker (m/w/d)

Dauer: 3 Jahre
ID Bundesagentur: 3626
Beschäftigungsart: Ausbildung
Tätigkeitsfeld: Produktion
Karrierelevel: Schüler

Was macht man da aus sich?
 Die Ausbildung zum Bäcker ist nicht nur was für Frühaufsteher: Hier lernst du, wie man frische Brötchen backt. Du erfährst alles über Zutaten, Rezepturen und Herstellungsprozesse verschiedenster Backwaren wie Brot, Torten oder Desserts. Du hast eigene Ideen für Gebäckkreationen? Wir freuen uns drauf!

- Du produzierst Teige in all ihrer Vielfalt
- Du stellst Brot und Backwaren nach Vorgabe her und nutzt kreativen Spielraum
- Du berechnest Zutaten und teilst sie ein
- Du lernst alles über eine hygienische Produktion

Was sollte man dafür mitbringen?

- Hauptschulabschluss
- Guten Geschmacks- und Geruchssinn
- Geschicklichkeit
- Mentale Fitness in der Frühe
- Bewusstsein für die Notwendigkeit von Hygiene
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Technisches Verständnis

- Umsicht und Planungsvermögen
- Freude an Gestaltung
- Hohes Maß an Kreativität

Dauer und Ablauf

Deine Ausbildung dauert in der Regel drei Jahre – unter bestimmten Voraussetzungen ist auch eine Verkürzung möglich. Danach bist du Bäcker. Durch den Einsatz moderner Maschinen, die den Bäcker körperlich entlasten, eignet sich die Ausbildung auch sehr gut für Bewerber, die sich das körperlich eigentlich nicht zutrauen. Mit exklusiven, regional variierenden Weiterbildungsprogrammen sowie regelmäßigen betriebsinternen Schulungen rollen wir dir den Teppich zu mehr Erfolg aus: So kannst du dich unter anderem durch Meisterkurse zum Betriebswirt des Handels hocharbeiten oder zum Abteilungsleiter bzw. zum Filialgruppenleiter – ein Extrapbonus, den du jederzeit für dich nutzen kannst!

Kriegst du das gebacken? Dann füll einfach nur das Kontaktformular aus und schicke es uns zu.

Aus Gründen der einfacheren Lesbarkeit wird im Textverlauf nur die männliche Form verwendet. Willkommen sind bei uns alle Menschen - unabhängig von Geschlecht, Nationalität, ethnischer und sozialer Herkunft, Behinderung, Religion, Alter sowie sexueller Orientierung.

Konditor (m/w/d)

Dauer: 3 Jahre
ID Bundesagentur: 3654
Beschäftigungsart: Ausbildung
Tätigkeitsfeld: Produktion
Karrierelevel: Schüler

Was macht man da aus sich?

Als Konditor kannst du deiner kulinarischen Kreativität freien Lauf lassen, denn du lernst alles, was du brauchst, um Torten und Kuchen, Pralinen und Konfekt sowie Marzipan herzustellen. Klingt lecker, oder?

- Du produzierst Teige in all ihrer Vielfalt
- Du stellst Brot und Backwaren nach Vorgabe her und nutzt kreativen Spielraum
- Du berechnest Zutaten und teilst sie ein
- Du lernst alles über eine hygienische Produktion und das richtige Timing von Backzeiten
- Du produzierst gekonnt nach Bedarf

Was sollte man dafür mitbringen?

- Hauptschulabschluss
- Handwerkliches Geschick
- Selbstständiges Arbeiten
- Teamfähigkeit
- Gute mathematische Kenntnisse

- Gute sensorische Wahrnehmung
- Persönliche Hygiene und Sauberkeit
- Sinn für Ästhetik
- Kreativität
- Technisches Verständnis

Dauer und Ablauf

Deine Ausbildung dauert in der Regel drei Jahre – unter bestimmten Voraussetzungen ist eine Verkürzung möglich. Danach bist du Konditor. Während der Ausbildungszeit lernst du die Eigenschaften von Schokolade und Zucker als Rohstoffe für qualitativ hochwertige Spezialitäten kennen. Du stellst kreative Schaustücke und Pralinen her sowie aufwendig gestaltete Marzipan- und Schokoladenfiguren. Deine Ausbildung gilt als zukunftssicher und oft erster Schritt zum Meister Betriebswirt des Handels.

Hört sich so gut an, wie die Kreationen schmecken? Dann füll einfach nur das Kontaktformular aus und schicke es uns.

Aus Gründen der einfacheren Lesbarkeit wird im Textverlauf nur die männliche Form verwendet. Willkommen sind bei uns alle Menschen - unabhängig von Geschlecht, Nationalität, ethnischer und sozialer Herkunft, Behinderung, Religion, Alter sowie sexueller Orientierung und Identität.

Maschinen- und Anlagenführer (m/w/d)

Dauer: 2 Jahre
ID Bundesagentur: 37420

Dauer und Ablauf

Deine Ausbildung dauert zwei Jahre, und du hast das

ID Bundesagentur: 21430

Beschäftigungsart: Ausbildung

Tätigkeitsfeld: Produktion

Karrierelevel: Schüler

Was macht man da aus sich?

Als Maschinen- und Anlagenführer im Bereich Lebensmitteltechnik lernst du die Bedienung, Wartung und Reparaturmaßnahmen von Maschinen und Anlagen. Du drückst nicht einfach nur ein paar Knöpfe, du bist für hochkomplexe Produktionsmaschinen verantwortlich und kannst dich permanent weiterbilden.

- Du nimmst Aufträge am PC entgegen und bereitest die Arbeitsschritte vor
- Du machst die Maschine betriebsbereit
- Du überwachst den Produktionsprozess und kontrollierst die Zwischenergebnisse

Was sollte man dafür mitbringen?

- Hauptschulabschluss
- Teamfähigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Lernmotivation für Neues
- Mathematisch-technisches Verständnis

Deine Ausbildung dauert zwei Jahre, und du hast den Ausbildungsschwerpunkt Lebensmitteltechnik. Danach besitzt du den Abschluss des Maschinen- und Anlagenführers. Während deiner Ausbildungszeit lernst du den Aufbau und die Bedienung von Maschinen und Anlagen der Lebensmitteltechnik. Zunächst beschäftigst du dich mit manuellen Fertigungstechniken, bevor du den Umgang mit automatischen Maschinen lernst. Zu deinen Aufgaben gehören die Bedienung, die Wartung und Reparaturmaßnahmen der Maschinen und Anlagen. Nach Abschluss deiner Ausbildung hast du die Möglichkeit, dich fort- und weiterzubilden. So kannst du dich zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik fortbilden lassen. Hierfür musst du das dritte Ausbildungsjahr absolvieren.

Dein Job? Dann schick uns das ausgefüllte Kontaktformular mit deinen vollständigen Bewerbungsunterlagen zu.

Aus Gründen der einfacheren Lesbarkeit wird im Textverlauf nur die männliche Form verwendet. Willkommen sind bei uns alle Menschen - unabhängig von Geschlecht, Nationalität, ethnischer und sozialer Herkunft, Behinderung, Religion, Alter sowie sexueller Orientierung und Identität.

Fachkraft für Fruchtsafttechnik (m/w/d)

Dauer: 3 Jahre

ID Bundesagentur: 3820

Beschäftigungsart: Ausbildung

Tätigkeitsfeld: Produktion

Karrierelevel: Schüler

- Verantwortungsbewusstsein
- Bewusstsein für die Notwendigkeit von Hygiene
- Selbstständigkeit
- Technisches Verständnis
- Umsicht und Planungsvermögen

Was macht man da aus sich?

Als Fachkraft für Fruchtsafttechnik lernst du die Herstellung von Säften, Saftkonzentraten und Fruchtweinen. Dabei erfährst du nicht nur jede Menge Spannendes über Rohstoffe und Zutaten, du bedienst auch komplexe Maschinen zur Saftgewinnung und kannst deine eigenen Rezepturen entwickeln und verfeinern.

- Du nimmst Rohwaren an und prüfst sie auf Qualität und Verwertbarkeit
- Du erlernst das maschinelle Herstellen von Säften sowie das Ausmischen, das Aufbereiten und Einlagern von Fruchtsäften, Direktsäften und Saftkonzentraten
- Du bedienst und überwachst modernste Maschinen während des Herstellungs- und Abfüllungsprozesses
- Du reinigst, desinfizierst und pflegst die Maschinen nach unseren Hygienelinien
- Du erstellst Rezepturen
- Du führst Kontrollanalysen durch

Was sollte man dafür mitbringen?

- Mittlere Reife
- Zuverlässigkeit
- Teamfähigkeit

Dauer und Ablauf

Deine Ausbildung dauert drei Jahre – unter bestimmten Voraussetzungen kannst du deine Ausbildungszeit auch verkürzen. Nach deiner Ausbildung bist du Fachkraft für Fruchtsafttechnik.

Während der Ausbildungszeit lernst du alle Prozesse kennen, die zur erfolgreichen Herstellung von Säften, Saftkonzentraten und Fruchtweinen führen. Dafür machst du dich mit den benötigten Rohstoffen sowie mit den Maschinen zur Saftgewinnung vertraut. Außerdem erhältst du Schulungen, um die Produkte, die wir herstellen, hinsichtlich ihrer gleichbleibenden Qualität zu beurteilen und für maximal hygienische Arbeitsbedingungen zu sorgen. Zusätzlich werden deine kulinarischen Fähigkeiten für die Entwicklung eigener Rezepturen trainiert und verfeinert.

Wenn das für dich nach einer frischen Sache klingt, dann verschenke keine Zeit und schicke uns das ausgefüllte Kontaktformular mit deinen vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Aus Gründen der einfacheren Lesbarkeit wird im Textverlauf nur die männliche Form verwendet. Willkommen sind bei uns alle Menschen - unabhängig von Geschlecht, Nationalität, ethnischer und sozialer Herkunft, Behinderung, Religion, Alter sowie sexueller Orientierung.

Weintechnologe (m/w/d)

Dauer: 3 Jahre

ID Bundesagentur: 122362

Beschäftigungsart: Ausbildung

Tätigkeitsfeld: Produktion

Karrierelevel: Schüler

Was macht man da aus sich?

Als Weintechnologe lernst du alles, was man braucht, um köstliche Weine zu erzeugen – von den handwerklichen Fähigkeiten und Rezepturen bis hin zu Lebensmittelhygiene und den verschiedenen Eigenschaften von Fässern und Tanks. Im Wein liegt ja

- Hauptschulabschluss
- Sensorische Fähigkeiten
- Ordnungssinn
- Bewusstsein für die Notwendigkeit von Hygiene
- Umsicht und Planungsvermögen
- Guten Geschmacks- und Geruchssinn
- Zielstrebigkeit und Leistungsbereitschaft

Dauer und Ablauf

Deine Ausbildung dauert in der Regel drei Jahre. Nach erfolgreicher Prüfung bist du Weintechnologe. Während der Ausbildungszeit durchläufst du mehrere

bekanntlich die Wahrheit, und die ist: Es ist ein wahnsinnig spannender Beruf.

- Du überwachst die Gärung und Filtration von Wein
- Du überprüfst Alkoholwerte und baust den Wein nach Rezepturen aus
- Du füllst den Wein zum Zeitpunkt seiner optimalen Reife in Behälter wie Flaschen um
- Du perfektionierst den Einsatz von Energie und Materialien
- Du erfährst alles über die Vorschriften zu Hygienemaßnahmen

Was sollte man dafür mitbringen?

Tätigkeitsfelder: Du erfährst alles über die verschiedenen Eigenschaften von Lagerfässern und Edelstahltanks. Des Weiteren lernst du, mit Rührern, Pumpen und Verkorkmaschinen sowie Sprüh- und Schnelluntersuchungsgeräten umzugehen. Dabei sicherst du die Qualität und konstante Hygiene der Produkte.

Nie wieder um die Zukunft weinen? Dann füll einfach nur das Kontaktformular aus und schicke es uns zu.

Aus Gründen der einfacheren Lesbarkeit wird im Textverlauf nur die männliche Form verwendet. Willkommen sind bei uns alle Menschen - unabhängig von Geschlecht, Nationalität, ethnischer und sozialer Herkunft, Behinderung, Religion, Alter sowie sexueller Orientierung.

AUSBILDUNGSSTELLEN

Ausbildung im Markt



AUSBILDUNGSSTELLEN

Ausbildung in der Logistik

Zuletzt geändert am Fri, 21. Feb 2025 06:36

