Schokolade ist für dich mehr als eine Süßigkeit und du willst wissen, wie aus sorgfältig ausgewählten Rohstoffen hochwertige Schokoladenprodukte entstehen? Dann bist du bei der August Storck KG in Ohrdruf (Thüringen) genau richtig! Wir bieten dir eine praxisnahe Ausbildung, begleiten dich persönlich und sorgen mit unserer teamorientierten Atmosphäre dafür, dass du dich vom ersten Tag an direkt wohlfühlst. Für die nötige Energie zwischendurch ist mit unserer Naschflatrate natürlich gesorgt.

Zum 16.08.2027 suchen wir dich für unsere 3-jährige



# Ausbildung zum Süßwarentechnologe (m/w/d)

## Deine Ansprechperson


Janine Bujak
Personalabteilung
Tel: +49 3624 3342314


**Standort**
Ohrdruf

**Bereich**
Produktion

**Einstieg**
Ausbildung

## Einleitung

Storck zählt zu den größten Süßwarenherstellern weltweit.  Marken von uns begeistern Menschen in über 100 Ländern – dank der Leidenschaft und Kompetenz von über 8.600 Mitarbeitenden. Als familiengeführtes Unternehmen verbinden wir täglich bewährte Prinzipien mit neuen Impulsen. Verlässlichkeit, gemeinsames Wachstum und ein starkes Miteinander prägen alles, was wir tun – stets begleitet von einem hohen Anspruch an Leistung und Qualität.


Schokolade ist für dich mehr als eine Süßigkeit und du willst wissen, wie aus sorgfältig ausgewählten Rohstoffen hochwertige Schokoladenprodukte entstehen? Dann bist du bei der August Storck KG in Ohrdruf (Thüringen) genau richtig! Wir bieten dir eine praxisnahe Ausbildung, begleiten dich persönlich und sorgen mit unserer teamorientierten Atmosphäre dafür, dass du dich vom ersten Tag an direkt wohlfühlst. Für die nötige Energie zwischendurch ist mit unserer Naschflatrate natürlich gesorgt.


Zum 16.08.2027 suchen wir dich für unsere 3-jährigeAusbildung zum Süßwarentechnologe (m/w/d)

## Aufgabenschwerpunkte

- Du begleitest den gesamten Herstellungsprozess - von der Verarbeitung der Zutaten bis zum fertig verpackten Produkt.
- Du bereitest Rohstoffe vor, stellst Mischungen nach vorgegebenen Rezepturen her und überwachst die einzelnen Produktionsschritte.
- Dabei steuerst und kontrollierst du unsere modernen Produktionsanlagen und sorgst für einen reibungslosen Ablauf.
- Du achtest darauf, dass Temperatur, Konsistenz und Qualität jederzeit den hohen Anforderungen entsprechen und unterstützt bei der Optimierung von Produktionsabläufen.
- Zudem lernst du, Maschinen und Anlagen einzurichten, zu bedienen, umzurüsten und zu warten.
- Zur Qualitätssicherung entnimmst du Proben, kontrollierst die Eigenschaften der Produkte und stellst sicher, dass nur Schokolade in bester Qualität unsere Produktion verlässt.

## Qualifikationen

- Du verfügst über einen guten Realschulabschluss oder bist gerade auf dem Weg dahin.
- Mit Zahlen kommst du gut zurecht und die Naturwissenschaften wie Biologie, Chemie und Physik begeistern dich.
- Du interessierst dich für technische Abläufe und hast ein gutes Verständnis für Qualität und Hygiene.
- Du arbeitest sorgfältig und behältst auch bei mehreren Aufgaben den Überblick.
- Teamarbeit ist für dich selbstverständlich.

## Was wir bieten

- Geregelte Arbeitszeiten bei einer 37,5-Stunden-Woche
- Kennenlern- und Einführungsveranstaltungen zum Ausbildungsstart
- Führerscheinzuschuss von bis zu 1.250 €
- Mietkostenzuschuss von bis zu 200 € monatlich
- Regelmäßige Beurteilungsgespräche zur Förderung der eigenen Weiterentwicklung
- Berufsspezifische Seminare, Lehrgänge und Schulungen
- Attraktive übertarifliche Ausbildungsvergütung: 1. Jahr 1.280,20 € I 2. Jahr 1.394,67 € I 3. Jahr 1.504,21 €

- Weihnachts- und Urlaubsgeld
- 29 Tage Urlaub, zusätzlich Heiligabend und Silvester frei
- Fahrtkostenübernahme für Fahrten zur Berufsschule und zu Lehrgängen
- Vollständige Kostenübernahme des Deutschland-Tickets und der Schulbücher