



Herzlich Willkommen in der Conditorei Coppenrath & Wiese!

Aufgrund unseres stetigen Wachstums sind wir immer auf der Suche nach aufgeschlossenen, wissbegierigen Nachwuchskräften, die während ihres Studiums ihre theoretischen Kenntnisse durch wertvolle Praxiserfahrung abrunden wollen. Ab sofort bieten wir Ihnen daher die Chance für mindestens 3 Monate

als PRAKTIKANT (m/w)

im **Bereich Produktentwicklung/Qualitätssicherung** in den Arbeitsalltag einzutauchen.

Das erwartet Sie:

Im Rahmen des Praktikums unterstützen Sie die Bereiche bei der Durchführung von Optimierungsprozessen. Hierzu gehört:

- die Mitarbeit bei der Überprüfung und Umstellung von Rezepturen
- die Überprüfung der Einsatzmöglichkeiten von Rohstoffalternativen
- Recherchen im Rahmen verschiedener Projekte zur Qualitätsoptimierung
- Ausarbeitungen zur Weiterentwicklung unserer Prozesse

Das sollten Sie mitbringen:

- Studium im Bereich Lebensmitteltechnologie, Oecotrophologie, Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion oder einer vergleichbaren Studienrichtung
- Sichere MS-Office Kenntnisse
- Selbständige und zielstrebige Arbeitsweise
- Lernbereitschaft und Eigeninitiative
- Teamfähigkeit

Unser Angebot:

- Einblick in die Produktion von Tiefkühlbackwaren
- Mitarbeit in einem spannenden Marktumfeld
- Option auf eine anschließende Abschlussarbeit

Sind Sie auf den Geschmack gekommen? Dann könnten Sie für uns der/die Richtige sein. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an:

Conditorei Coppenrath & Wiese GmbH & Co. KG

Frau Cornelia Köhne, Hansastraße 10, 49497 Mettingen
Telefon: 05452/910-9530, E-Mail: info@coppenrath-wiese.de

