

# ALB·GOLD



Die ALB-GOLD Gruppe ist einer der großen und innovativen Teigwarenhersteller in Deutschland. In den Werken in Trochtelfingen, Spaichingen und Riesa produzieren rund 400 Mitarbeiter das umfangreichste Teigwaren-Sortiment des Marktes. Dank bester Rohstoffe und modernster Technologien entstehen Nudeln von höchster Qualität, mit denen wir gezielt moderne und ernährungsbewusste Verbraucher ansprechen. Darüber hinaus wird der weltweite Export kontinuierlich ausgebaut.

Für unsere Abteilung „QUALITÄTSSICHERUNG / -MANAGEMENT“ suchen wir einen

## PRAKTIKANT [m/w]

» ab sofort bis 29.02.2016

und

» ab 01.03.2016 bis 31.08.2016

Sie haben ein Studium mit Schwerpunkt Oecotrophologie, Ernährungswissenschaften, Lebensmitteltechnologie, Hygienetechnik o. ä. begonnen und sind in der Pflicht ein Pflichtpraktikum zu absolvieren. Diese Möglichkeit wollen wir Ihnen bieten. Während des Praktikums lernen Sie folgende Prozesse kennen und begleiten diese:

- Mitarbeit bei der Verifizierung des HACCP-Konzeptes
- Teilnahme und Mitwirkung an verschiedenen Qualitätsprüfungen
- Tägliche Kontrolle der Produktionsparameter
- Anfordern, prüfen und verwalten von internen Unterlagen
- Mitwirkung bei der Kunden- und Reklamationsbearbeitung
- Überprüfung von eingesetzten Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- Mitarbeit an verschiedenen Qualitätsprojekten
- Sensorische Prüfungen
- Entnahme von Laborproben

Sie sind aufgeschlossen und motiviert und Sie besitzen die Fähigkeit selbständig zu arbeiten. Sie bringen EDV-Kenntnisse mit und können gut mit MS Office-Anwendungen umgehen. Sie wollen Sie Ihr Wissen in der Praxis vertiefen und erste Berufserfahrung sammeln, scheuen sich nicht vor einer Gruppe zu sprechen und beherrschen die englische Sprache gut, dann sind Sie in unserem engagierten, hoch motivierten und freundlichen Team genau richtig.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung:

ALB-GOLD Teigwaren GmbH  
Im Grindel 1  
72818 Trochtelfingen

Michael Schoser  
bewerbungen@alb-gold.de  
Telefon 0 71 24 / 92 91-0