

KIN Fachschule für Lebensmitteltechnik

Chancen | Bildung | Karriere



For better food



DIE BESTE VORBEREITUNG AUF DIE ZUKUNFT IST DIE WAHL DES RICHTIGEN WEGES IN DER GEGENWART!

Eine gute Ausbildung, umfangreiches Fachwissen und Lernfreude sind die besten Voraussetzungen für einen guten und sicheren Arbeitsplatz. Damit beginnt Ihr Start in Richtung Fachkompetenz, Anerkennung und Karriere.

Als „**Staatlich geprüfte/r Techniker/in**“ in der Lebensmitteltechnik gehören Sie zu den Fach- und Führungskräften, auf die die Lebensmittelbranche baut, denn Lebensmitteltechniker gestalten die Nahrungsmittel von morgen.

WEITERBILDUNG LEBENSMITTEL-TECHNIKER/IN

Mit dem Besuch der KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik erwerben Sie aktuelles Know-how, lernen die Umsetzung dieses Wissens an den Anlagen im KIN-Technikum und haben nach Beendigung der zweijährigen Weiterbildung erstklassige Karrierechancen.

Seit der Gründung hat die staatlich anerkannte Fachschule über 2200 Absolventen hervorgebracht, welche heute europaweit als Spezialisten tätig sind. Mehrfach schon wurden KIN-Absolventen für ihre hervorragenden praktischen Abschluss-

arbeiten mit Innovationspreisen ausgezeichnet.

Das hohe Niveau und der Nutzen der Weiterbildung an der KIN Fachschule für Lebensmitteltechnik spiegelt sich in einem Qualitätsmanagementsystem wider. Seit März 2009 ist die Weiterbildung nach **DIN EN ISO 9001:2000** und **AZVV** durch den **Germanischen Lloyd** zertifiziert.

Dieser Qualitätsstandard platziert die Weiterbildung an der KIN-Fachschule in einer bundesweiten Spitzenposition und garantiert Ihnen Kompetenz bei der Vermittlung von technologischem Wissen und praktischer Anwendung.

VORAUSSETZUNGEN

Wenn Sie den Willen zum Erfolg mitbringen, eine Ausbildung in der Lebensmittelbranche, im Hotel- und Gaststättengewerbe oder in einem metallverarbeitenden Beruf absolviert haben und ein weiteres Jahr Berufspraxis nachweisen können, erfüllen Sie alle Voraussetzungen zum/r Staatlich geprüften Lebensmitteltechniker/in. Auch eine vergleichbare 5-jährige Berufspraxis kann Ihr Einstieg zum Lebensmitteltechniker sein.

SCHWERPUNKTBEREICHE

Die KIN-Fachschule bietet Ihnen als zukünftige/r Lebensmitteltechniker/in die Schwerpunkte **Prozesstechnik, Fleischereitechnik, Produktions- und Betriebsmanagement sowie Systemgas-
tronomie** an.

Die Voraussetzungen für den jeweiligen Schwerpunkt entnehmen Sie bitte der rechten Tabelle. Detaillierte Lerninhalte finden Sie unter www.kin.de

Der Technikerabschluss ist der Fachhochschulreife gleichgestellt. Mit Abschluss der **Technikerprüfung** haben Sie den **Realschulabschluss** erreicht und auch die **Fachhochschulreife**. Mit der Fachhochschulreife können Sie den **Bachelor in Lebensmitteltechnologie** machen.

Unter Anrechnung von Teilen des Technikerabschlusses ermöglicht das KIN Lebensmittelinstitut ab Oktober 2010 in Kooperation mit der Hochschule Flensburg einen praxisbezogenen **Bachelorstudien-gang**, wie er von der Lebensmittelindustrie gewünscht wird. Kurze Studienzeit und Praxismodule sichern Ihnen Ihren Führungsanspruch. Die Ausbildungsereignung nach AEO ist ein weiteres Angebot.



DER UNTERRICHT

Während der 2-jährigen Weiterbildung erhalten Sie einen vielschichtigen Unterricht, der an 5 Tagen wöchentlich stattfindet. Die Lerninhalte werden durch Fallbeispiele, verschiedene Praktika und Übungen, ein breites Exkursionsangebot, Projektarbeiten und Coaching-Einheiten vermittelt. Dafür stehen das gut ausgestattete Technikum, eine System-Lehrküche, Vermittlung der Lehrinhalte über Laptops, das Schullabor und die modernen Unterrichtsräume zur Verfügung.

Sie sind herzlich eingeladen, sich vor Ort umzusehen und mit Schülern und Dozenten zu sprechen. Vereinbaren Sie einfach einen Termin.

FINANZIERUNG DER FORTBILDUNG

Neben den bekannten Finanzierungsarten wie beispielsweise über die Agentur für Arbeit oder durch den Erhalt eines Meister-Bafögs besteht auch die Möglichkeit auf ein zinsloses Darlehen des **KIN-Fachschule Förderfonds**. Dieser Förderfonds wird von der Lebensmittelindustrie getragen und unterstützt mit € 250,- monatlich Schüler, deren Leistungen über dem Durchschnitt liegen und einen entsprechenden Abschluss zum Lebensmitteltechniker erwarten lassen.

Die Rückzahlung des Darlehens beginnt mit dem Wiedereinstieg in den Beruf. Die Höhe der Tilgung orientiert sich an der

Abschlussnote und kann bei einem herausragenden Erfolg vollständig erlassen werden.

Gern übersenden wir Ihnen genauere Informationen zu den verschiedenen Finanzierungsmöglichkeiten.

BERUFSCHANCEN

Mit Beendigung des Studiums verfügen die Absolventen aller Schwerpunkte über praxisbezogene Kenntnisse in der Produktionstechnik, Produktentwicklung, Verpackungstechnik, Qualitätssicherung sowie in der Steuerung von Prozessabläufen.

Auch die Schulung sozialer Kompetenzen wie die Fähigkeit zur Teamarbeit und die Herangehensweise an konzeptionelle Aufgaben sind Gegenstand des Unterrichts.

Bei einer kontinuierlichen Vermittlungsquote um 80% eröffnen sich Ihnen vielfältige Berufsperspektiven. Unsere Kontakte zur Lebensmittelindustrie über die Mitgliedsunternehmen des KIN, in Verbindung mit Ihren Aktivitäten, sind Ihr Sprungbrett.

Neuer Zugangsberuf: Maschinen- und Anlagenführer / Metallschlosser.

Schwerpunkte im Fachbereich Lebensmitteltechnik	Zugangsberufe	Abschluss	Förderungsmöglichkeiten
Prozesstechnik Start: April und Oktober	Bäcker/in, Konditor/in, Müller/in, Molkereifachkraft, Fleischer/in, Koch/Köchin, Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Maschinen- und Anlagenführer/in, Metallschlosser/in	Staatlich geprüfte/r Lebensmitteltechniker/in, Schwerpunkt Prozesstechnik	KIN-Förderfonds, Agentur für Arbeit, Berufsförderungsdienst f. Bundeswehrangehörige, Meister-Bafög
Fleischereitechnik Start: April	Fleischer/in, Fleischereifachverkäufer/in mit Verarbeitungspraxis, Maschinen- und Anlagenführer/in, Metallschlosser/in	Staatlich geprüfte/r Lebensmitteltechniker/in, Schwerpunkt Fleischereitechnik	
Produktions- und Betriebsmanagement Start: April	Lebensmittelberufe (s.o.), Einzelhandels-, Großhandels- und Industriekaufmann/frau mit Berufserfahrung in der Lebensmittelbranche, Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Maschinen- und Anlagenführer/in, Metallschlosser/in	Staatlich geprüfte/r Lebensmitteltechniker/in, Schwerpunkt Produktions- und Betriebsmanagement	
Systemgastronomie Start: Oktober	Restaurantfachmann/frau, Hotelkaufmann/frau, Hotelfachmann/frau, Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Gehilfe/in im Gastgewerbe, Fachmann/frau für Systemgastronomie, Koch/Köchin, Hauswirtschafter/in, Maschinen- und Anlagenführer/in, Metallschlosser/in	Staatlich geprüfte/r Lebensmitteltechniker/in, Schwerpunkt Systemgastronomie	

DAS LEBENSMITTELINSTITUT KIN

1965 wurde das Lebensmittelinstitut KIN e.V. auf Initiative der Lebensmittelindustrie als Mitgliederorganisation mit heute mehr als 260 Unternehmen gegründet. Unter dem Dach des Vereins führt das Lebensmittelinstitut KIN e.V. zwei gemeinnützige Weiterbildungsbereiche: die Berufliche Bildung (Seminare) und die Fachschule für Lebensmitteltechnik. Dazu gehören die wirtschaftlichen Geschäftsbereiche Innovation und Technologieentwicklungen sowie Chemie, Mikrobiologie, Sensorik und Gutachten der KIN GmbH.

LEITSÄTZE

- Die Produktsicherheit, eine hohe Lebensmittelqualität und die Weiterbildung der Lebensmittelbranche stehen im Mittelpunkt unseres Handelns.
- Wir lassen bestehendes Wissen und neueste Erkenntnisse aus der Forschung in die Produktentwicklung und Prozessentwicklung von Lebensmitteln

einfließen, damit die Qualitätsmerkmale der Produkte unserer Mitgliedsfirmen einen kompetitiven, für den Verbraucher nachvollziehbaren Vorteil bieten.

- Wir qualifizieren Lebensmitteltechniker und Mitarbeiter der Lebensmittelbranche als Garant für die langfristige Absicherung des wirtschaftlichen Erfolges in den Betrieben.



Vorteile einer Weiterbildung an der KIN-Fachschule

- Persönliche Lernatmosphäre mit engagierten Lehrkräften
- Hoher Praktikumsanteil in kleinen Unterrichtseinheiten
- Projekt- und Teamarbeit
- Erstklassige Karrierechancen durch hohe Vermittlungsquoten
- Vermittlung bedarfsgerechter Fachkenntnisse durch enge Zusammenarbeit mit der Branche
- Lernen an industriellen Anlagen durch Nutzung des KIN-Technikums
- Lernen und Wohnen unter einem Dach im KIN-Appartementhaus mit Cafeteria

Arbeitsplatzvermittlung zum Semesterende in %

