GEWÜRZ REBELL

Ausbildung bei RAPS – alles andere als fad!





INHALT

	Thema	Seite
		Seite
	RAPS – das sind wir.	4
	RAPS – das machen wir.	6
	Vorteile einer Ausbildung bei RAPS	8
	Azubis als Chef – Rapsody of Spices	10
	AUSBILDUNG	
	Chemielaborant m/w/d	12
	Elektroniker m/w/d Fachrichtung Betriebstechnik	14
	Fachinformatiker m/w/d	
	Fachrichtung Systemintegration	16
	Fachkraft für Lebensmitteltechnik m/w/d	18
	Fachlagerist m/w/d Fachkraft für Lagerlogistik	20
	Industriekaufmann m/w/d	22
T NOTE OF	DUALES STUDIUM	
A STATE OF	Fachinformatiker m/w/d & Wirtschaftsinformatik (B.Sc.)	24
Sales Services	Industriekaufmann m/w/d & Betriebswirtschaft (B.A.)	26
	Lebensmittelqualität & -sicherheit (B.Sc.)	28
	Praktikum bei RAPS	30
1	Bewerbung bei RAPS	31
	Dein Kontakt zu RAPS	32

UNSERE WELT IST

DIE WELT DES GESCHMACKS



Seit über 100 Jahren steht RAPS als Ingredientspezialist für besten Geschmack, hohe Innovationskraft und kundenspezifisch zugeschnittene Lösungen.

Kunden aus der Lebensmittelindustrie, dem Handwerk und der Gastronomie verlassen sich seit jeher auf unseren umfassenden Service, auf ausgewählte Rohstoffe, hohe Qualität und das technologische Know-how.

- Familienunternehmen seit 1924
- Produktion von ca. 35.000 Tonnen Inhalts- und Zusatzstoffen pro Jahr
- Verarbeitung von über 1.700 Rohstoffen aus aller Welt
- Insgesamt 900 Mitarbeiter weltweit, davon 550 am Hauptsitz in Kulmbach
- Eigenes Logistikzentrum mit 48.000 Lagerplätzen
- 7 Produktionsstätten in Deutschland und Österreich
- 16 Tochtergesellschaften und über 40 Distributionspartner weltweit



MEHR ALS NUR ...

GEWÜRZE





Gewürzmischungen, Rohgewürze und Kräuter von klassisch bis exotisch, auch in BIO



Würzsaucen & Marinaden



Zubereitungen, Pasten, Pestos, Chutneys und Toppings



CO₂ Extrakte und natürliche Aromen



Würzspezialitäten und Küchenprodukte



Funktionale Stoffe und Compounds für die Herstellung von Fleischund Wurstwaren



Starterkulturen für Rohwurstwaren, auch mit Reife- und Gewürzmischungen



Funktionale Stoffe zur Rohstoff-Ummantelung und zeitverzögerter Geschmacksfreisetzung



Pflanzenbasierte Produkte für hybride, vegetarische und vegane Applikationen



Wursthüllen

UND WAS HAST DU DAVON?

DIE BESONDERHEITEN BEI RAPS

Ein Ausbildungsplatz bei RAPS bietet dir Dinge, die über eine normale Ausbildung hinaus gehen:



- Verantwortungsübernahme im einzigartigen Azubiprojekt "Rapsody of Spices"
- Kompetente Betreuung durch qualifizierte Ausbilder und Ausbildungsbeauftragte
- Jährlich stattfindendes Azubiseminar zur Vermittlung von Unternehmenswissen und Soft Skills
- Interne und externe Prüfungsvorbereitung

- Interne Lernstunden während der Arbeitszeit
- Strukturiertes Beurteilungssystem zur individuellen Förderung und Entwicklung

UND DAS BESTE DARAN:

 Überdurchschnittlich hohe Ausbildungsvergütung: Aktuelle Informationen findest du online unter



- Flexible Arbeitszeiten:
 38-Stunden-Woche mit Gleitzeit
- Mitarbeiter-Kantine& kostenlos Kaffee/Tee
- Personalrabatt
- Arbeitskleidung inkl. Waschservice
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Betriebsfeiern
- Gemeinsame Freizeitaktivitäten
- Kostenlose Firmenparkplätze
- Betriebliche Altersvorsorge

AZUBIS ALS CHEF:

DIE ETWAS ANDERE ART DER AUSBILDUNG



"RAPSODY OF SPICES" heißt der Gewürzshop auf dem RAPS-Werksgelände, der gleich in zweierlei Hinsicht besonders ist.

Zum einen ist der Shop der einzige Ort, an dem man RAPS-Produkte auch in Haushaltsgrößen erwerben kann. Zum anderen wird er von den RAPS-Azubis komplett in Eigenregie geführt.

Die Azubis sind für alle anfallenden Aufgaben verantwortlich: Einkauf der Produkte, Abfüllung in kleine, praktische Verpackungsgrößen, Kalkulation der Preise, Entwicklung von Marketingkonzepten und natürlich auch für den Verkauf im Shop.

Dieses einzigartige Projekt, das 2008 von den Azubis selbst entwickelt wurde, gehört fest zur Ausbildung bei RAPS. Das Produktsortiment bietet den Kunden eine große Auswahl an Gewürzmischungen, Marinaden, Essigen, Ölen, Küchenhelfern und vielem mehr. Überzeuge dich selbst!

Die Auszubildenden freuen sich auf deinen Besuch.

RAPSODY OF SPICES

- Adalbert-Raps-Str. 1 · 95326 Kulmbach
- www.rapsodyofspices.de
- rapsodyofspices
- rapsodyofspices

Öffnungszeiten

MO - DO: 1000 - 1300 / 1330 - 1730 Uhr

FR: 1000 - 1300 / 1330 - 1530 Uhr





CHEMIELABORANT (m/w/d)

EIN CHEMIE

CHECKER

WILL ALLES GANZ GENAU WISSEN



Als **Chemielaborant** (m/w/d) gehst du den Dingen auf den Grund. In diesem Beruf arbeitest du im Labor und führst mit modernsten Technologien verschiedene Analysen durch. Zudem erhältst du einen Einblick in die Bereiche Forschung, Entwicklung und Produktion.

Deine Ausbildung dauert 3,5 Jahre, die Berufsschule in Selb besuchst du im Blockunterricht; mit einer möglichen Unterbringung in einem modernen Wohnheim.

WAS MACHST DU DA?

- Lebensmittelinhaltsstoffe untersuchen
- Rohstoffe und Fertigprodukte kontrollieren
- Sensorische Prüfungen (Optik, Geruch, Geschmack) vorbereiten, durchführen und auswerten
- Apparaturen aufbauen, einsetzen und instandhalten
- Verwendung von Chemikalien und Lösungsmitteln erlernen

WAS MUSST DU MITBRINGEN?

- mind. Mittlere Reife mit guten Noten in den Fächern Mathe, Chemie und Physik
- Gewissenhaftigkeit, gute Ausprägung der Geruchs-, Geschmacks- und Farberkennung

ELEKTRONIKER (m/w/d) FACHRICHTUNG BETRIEBSTECHNIK

SCHNELL

SCHALTER



HÄLT ALLES UNTER STROM



Als **Elektroniker** (m/w/d) bist du in vielen Bereichen des Unternehmens tätig. Neben der Arbeit in der Werkstatt erhältst du einen umfangreichen Einblick in die Betriebstechnik der Produktionsanlagen. Dabei arbeitest du eng mit anderen Abteilungen und Fremdfirmen zusammen.

Deine Ausbildung dauert 3,5 Jahre, du besuchst im Blockunterricht die nahe Berufsschule in Kronach.

WAS MACHST DU DA?

- Steuerungstechnische Einrichtungen installieren und parametrieren
- Schaltgeräte und Automatisierungssysteme zusammenbauen und verdrahten
- Elektronische Messungen durchführen
- Gebäudetechnische Systeme testen und in Betrieb nehmen
- Speicherprogrammierbare Systeme (SPS) planen und programmieren
- Anlagen warten und regelmäßig überprüfen



WAS MUSST DU MITBRINGEN?

- mind. Mittlere Reife mit guten Noten in den Fächern Mathe, Physik und IT
- handwerkliches Geschick, technisches Verständnis, gutes räumliches Vorstellungs- und Farbsehvermögen

FACHINFORMATIKER (m/w/d) FACHRICHTUNG SYSTEMINTEGRATION



Fachinformatiker (m/w/d) sorgen im Unternehmen dafür, dass die IT-Ausstattung läuft. In der Fachrichtung Systemintegration planst und konfigurierst du IT-Systeme. Als Dienstleister im eigenen Haus richtest du diese Systeme entsprechend den Anforderungen ein und betreibst bzw. verwaltest sie. Du bist Allrounder und wirst von deinen Kollegen in den anderen Abteilungen gerufen, wenn etwas nicht funktioniert. Häufig schulen Fachinformatiker (m/w/d) auch spätere Anwender – du musst dein Wissen dabei gut und verständlich vermitteln können.

Deine Ausbildung dauert 3 Jahre und wird begleitet durch Tagesunterricht in Bayreuth.

WAS MACHST DU DA?



- Arbeitsplätze in den Bereichen Verwaltung, Außendienst und Produktion planen, installieren und betreuen
- Hardware in den Bereichen Kommunikation, Sicherheit und Netzwerk installieren und betreuen
- Störungen in allen IT-unterstützten Bereichen analysieren und beheben
- Dokumentationen erstellen und Anwenderschulungen durchführen

WAS MUSST DU MITBRINGEN?

- mind. Mittlere Reife mit guten Noten in den Fächern Mathe und IT
- Verantwortungsbewusstsein, technisches Verständnis, Kommunikationsfähigkeit

FACHKRAFT (m/w/d) FÜR LEBENSMITTELTECHNIK

` °°

F00D

CONTROLLER

MIT GESCHMACK



Prüfen, produzieren, verpacken – die Gewürze bei RAPS durchlaufen einen aufwändigen Herstellungsprozess. Als **Fachkraft für Lebensmitteltechnik** (m/w/d) sorgst du dafür, dass dieser reibungslos verläuft. Computer und Prozesssteuerungen gehören ebenso zu deinem Tätigkeitsfeld wie entschlossenes Zupacken.

Deine Ausbildung dauert 3 Jahre, du hast Blockunterricht direkt in Kulmbach.

WAS MACHST DU DA?



- Maschinen und Anlagen rüsten, bedienen und pflegen
- Rohstoffe unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften bearbeiten
- Waren annehmen, kontrollieren, einlagern und für die Produktion bereitstellen
- Fertigprodukte verpacken und versenden
- Qualität von Rohstoffen pr

 üfen



WAS MUSST DU MITBRINGEN?

- mind. Qualifizierender Hauptschulabschluss mit guten Noten in den Fächern Mathe, Chemie und Physik
- technisches Verständnis, praktische Veranlagung, Spaß am Umgang mit Lebensmitteln

FACHLAGERIST / FACHKRAFT (m/w/d) FÜR LAGERLOGISTIK

EIN HOCH-

STAPLER



MIT STREBEN ZU HÖHEREM



Der Beruf des **Fachlageristen** (m/w/d) ist abwechslungsreich und beinhaltet neben körperlicher Arbeit auch den Umgang mit dem PC. Bei guten Leistungen kannst du die Ausbildung als Fachlagerist (m/w/d) durch die darauf aufbauende Ausbildung als **Fachkraft für Lagerlogistik** (m/w/d) ergänzen.

Deine Ausbildung dauert 2 bzw. 3 Jahre und wird begleitet durch Tagesunterricht im nahen Lichtenfels.

WAS MACHST DU DA?

- Rohstoffe und Handelswaren annehmen sowie auf Beschädigung und Vollständigkeit prüfen und einlagern
- Begleitpapiere mit dem System abgleichen
- Kundenaufträge auf mobilen Fahrzeugen kommissionieren
- Fertigprodukte nach Kundenwunsch verpacken und versenden
- Sendungen verwiegen, bereitstellen und verladen



WAS MUSST DU MITBRINGEN?

- mind. Qualifizierender Hauptschulabschluss mit guten Noten in den Fächern Mathe und Physik
- praktische Veranlagung, gutes räumliches Vorstellungsvermögen, Organisationstalent

INDUSTRIEKAUFMANN (m/w/d)

DER GEWÜRZ-

ALLROUND



SPEZIALIST



Durch aktive Mitarbeit lernst du alle ausbildungsrelevanten Abteilungen, wie z.B. Vertrieb, Einkauf, Personal und Rechnungswesen, kennen. Außerdem erhältst du einen Einblick in das Tagesgeschäft der Fachkräfte in den einzelnen Bereichen. Im Laufe der Ausbildung zum Industriekaufmann (m/w/d) wirst du zu einem kaufmännischen Allroundtalent und kannst herausfinden welcher Bereich am besten

zu dir passt.

Deine Ausbildung dauert 2,5 Jahre, du hast Tagesunterricht an der Berufsschule in Kulmbach.

WAS MACHST DU DA?

- Kundenaufträge erfassen und abwickeln
- Angebote von Lieferanten einholen und vergleichen
- Materialien und Rohstoffe bestellen
- Rechnungen und Kundenzahlungen verbuchen
- Bewerbungen erfassen und bearbeiten



WAS MUSST DU MITBRINGEN?

- mind. Mittlere Reife mit guten Noten in den Fächern Deutsch, Mathe, Englisch und Betriebswirtschaftslehre
- Kommunikationsfähigkeit, Teamfähigkeit, Organisationstalent

FACHINFORMATIKER (m/w/d) ANWENDUNGSENTWICKLUNG & WIRTSCHAFTSINFORMATIK (B.SC.)



Die Ausbildung ist eine Kombination aus einer IHK-Ausbildung zum Fachinformatiker (m/w/d) Fachrichtung Anwendungsentwicklung und einem Fachhochschulstudium Wirtschaftsinformatik (B.Sc.). Du erlangst beide Abschlüsse innerhalb von 4,5 Jahren. Hierzu verbringst du das erste Jahr deiner Ausbildung im Unternehmen und in der Berufsschule. Die restlichen 3,5 Jahre studierst du an der Fachhochschule Hof. In den Semesterferien und begleitend zu deiner Bachelorarbeit wirst du auch während der Studienzeit praktisch in unserem Unternehmen ausgebildet.

DAUER DER AUSBILDUNG

4,5 Jahre I Abschluss der IHK-Ausbildung nach 2,5 Jahren

AUSBILDUNGSINHALTE WÄHREND DER PRAXISPHASEN

- Bearbeitung von Fachthemen in den IT-Einsatzgebieten
- Selbständige Planung und Bearbeitung von IT-Projekten

SCHWERPUNKTE IM STUDIENGANG, U.A.:

- IT-Management
- Geschäftsprozessmodellierung
- Datenbanken
- SAP-Programmierung
- Software-Entwicklung
- Systemanalyse
- Supply Chain Management
- strategisches Marketing

BERUFSSCHULE

Blockunterricht in Bayreuth



VORAUSSETZUNGEN

- Fachabitur oder Abitur mit guten Noten in den Fächern Deutsch, Mathe, Englisch und IT
- hohe Einsatzbereitschaft, technisches Verständnis, logisches Denken, Teamfähigkeit, Affinität für IT

INDUSTRIEKAUFMANN (m/w/d) & BETRIEBSWIRTSCHAFT (B.A.)



Die Ausbildung ist eine Kombination aus einer IHK-Ausbildung zum Industriekaufmann (m/w/d) und einem Fachhochschulstudium BWL (B.A.). Du erlangst beide Abschlüsse innerhalb von 4,5 Jahren. Hierzu verbringst du das erste Jahr deiner Ausbildung im Unternehmen und in der Berufsschule. Die restlichen 3,5 Jahre studierst du an der Fachhochschule Hof. In den Semesterferien, im Praxissemester und begleitend zu deiner Bachelorarbeit wirst du auch während der Studienzeit praktisch in unserem Unternehmen ausgebildet.

DAUER DER AUSBILDUNG

4,5 Jahre | Abschluss der IHK-Ausbildung nach 2,5 Jahren

AUSBILDUNGSINHALTE WÄHREND DER PRAXISPHASEN

- Kennenlernen der Abteilungen Personal, Vertrieb, Rechnungswesen und Einkauf analog Industriekaufmann (m/w/d)
- Eigenständige Planung, Durchführung und Präsentation von betriebswirtschaftlichen Projekten

SCHWERPUNKTE IM STUDIENGANG, U.A.:

- Grundlagen der BWL & VWL
- Personalmanagement
- Wirtschaftsenglisch
- Unternehmensführung
- Marketing
- Bilanzierung
- Wirtschaftsmathematik



BERUFSSCHULE

Blockunterricht in Hof (Unterbringung in einem Wohnheim möglich)

VORAUSSETZUNGEN

- Fachabitur oder Abitur mit guten Noten in den Fächern Deutsch, Mathe, Englisch und Wirtschaft/Betriebswirtschaftslehre
- hohe Einsatzbereitschaft, logisches Denken, Selbstständigkeit

LEBENSMITTELQUALITÄT & -SICHERHEIT (B.SC.)



Im Studiengang Lebensmittelqualität & -sicherheit (B.Sc.) durchläufst du ein dreijähriges, praxisintegriertes Bachelor-Studium, mit jeweils abwechselnd sechs theoretischen und sechs berufspraktischen Studienabschnitten im 3-monatigen Wechsel. So kannst du die theoretischen Inhalte direkt in der Praxis anwenden. Nach 3 Jahren beendest du das Studium mit dem Abschluss "Bachelor of Science".

DAUER DER AUSBILDUNG

3 Jahre



AUSBILDUNGSINHALTE WÄHREND DER PRAXISPHASEN

- Bearbeitung von Fachthemen in den Abteilungen Produktentwicklung, Forschung, Lebensmittelrecht und Qualität
- Eigenständige Planung und Umsetzung von Projekten im Bereich Lebensmittel

SCHWERPUNKTE IM STUDIENGANG, U.A.:

- Naturwissenschaftliche Grundlagen
- Lebensmittelsensorik
- Lebensmittelchemie
- Recht und Lebensmittelrecht
- Qualitäts- und Innovationsmanagement
- Produktentwicklung

HOCHSCHULE

Berufsakademie Plauen



VORAUSSETZUNGEN

- Fachabitur oder Abitur mit guten Noten in den Fächern Mathe, Chemie und Physik
- hohe Einsatzbereitschaft, Gewissenhaftigkeit, gute Ausprägung der Geruchs-, Geschmacks- und Farberkennung, Affinität für Lebensmittel

WIE WÄR'S MIT EINEM ...

PRAKTIKUM BEI UNS?

Du fragst dich, welcher Ausbildungsberuf zu dir passt? Wir bieten dir die Chance, während eines Praktikums einen ersten Einblick in den Berufsalltag zu erhalten.

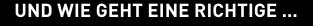
Dabei kannst du viele Informationen und Eindrücke sammeln. Du kannst dich mit unseren Auszubildenden austauschen, aktiv Fragen stellen und im Tagesgeschäft mitarbeiten.

Praktika (während der Schulzeit oder in den Ferien) sind in allen von RAPS angebotenen Ausbildungsberufen möglich.

Lass uns einfach deine Bewerbung zukommen, mit ...

- Anschreiben (Wunschberuf, Zeitraum)
- kurzem Lebenslauf
- Kopie deines letzten Schulzeugnisses

RAPS GmbH & Co. KG z. Hd. Fabienne Rosa Adalbert-Raps-Str. 1 95326 Kulmbach phone: 09221 807-136 mail: ausbildung@raps.com



BEWERBUNG?

Möchtest du Teil unseres Teams werden? Dann überzeuge uns mit deiner Bewerbung.

Diese sollte neben einem aussagekräftigen Anschreiben, einen tabellarischen Lebenslauf, deine letzten beiden Schulzeugnisse sowie Praktikumsbeurteilungen und sonstige Qualifikationsbescheinigungen beinhalten.

Die Unterlagen lässt du uns bevorzugt per E-Mail mit einer pdf-Datei zukommen.

Wir freuen uns auf deine Bewerbung.

RAPS GmbH & Co. KG z. Hd. Fabienne Rosa Adalbert-Raps-Str. 1 95326 Kulmbach mail: ausbildung@raps.com



JETZT ABER SCHNELL

INFORMIEREN!

RAPS ist der Experte für beste Gewürze, funktionale Zutaten und guten Geschmack.

Wenn auch du eine interessante Ausbildungsstelle rund um das Thema Lebensmittel & Co. suchst, dann informiere dich hier:



Pabienne Rosa phone: 09221 807-136

mail: ausbildung@raps.com

insta: raps_career

RAPS GmbH & Co. KG Adalbert-Raps-Str. 1 95326 Kulmbach www.raps.com



