

WER SIND WIR?

Die Sektkellerei Herres ist einer der bedeutendsten Anbieter klassischer und innovativer Getränke auf dem deutschen und internationalen Markt.

Wir produzieren neben Sekt auch viele andere Produkte wie zum Beispiel Seccos, Cocktails und alkoholfreie Getränke. Besonders bekannt, hier in der Region, sind die Marken Jive, Gracioso sowie Schloss Trier und unsere Hausmarke Herres Sekt.

Unser Unternehmen wächst permanent. Daher suchen wir motivierte und qualifizierte Auszubildende, die interessiert sind, die facettenreiche Welt von Herres mitzugestalten und voranzutreiben.



WIR BIETEN DIR:

- Attraktives Ausbildungsgehalt, plus Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Flexible Arbeitszeiten (Gleitzeit)
- Sehr gute Übernahmechancen
- Betriebliche Altersvorsorge & vermögenswirksame Leistungen
- JobRad, Gesundheitsmanagement, Firmenevents
- Individuelle Weiterbildungen
- Kostenübernahme von Schulbüchern, Prüfungsvorbereitungskursen und Arbeitskleidung



KLINGT SPANNEND?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung! Schick uns einfach deine Unterlagen (Anschreiben, Lebenslauf, Zeugnisse, eventuell Praktikumsnachweise) – am besten per E-Mail oder auf dem Postweg.

Dein Kontakt

✉ Cathrin Scheerer
@ bewerbungen@herres-sekt.com
☎ +49 651 20906-192

Ausbildungsbeginn ist der 01. August eines Jahres.

Für Fragen wende dich gerne direkt an Cathrin Scheerer.



HIER GIBT ES ALLE INFOS
ZUR AUSBILDUNG
www.herres-sekt.com/karriere

Peter Herres Wein- und Sektkellerei GmbH
Rudolf-Diesel-Str. 7-9
54292 Trier
www.herres-sekt.com



HERRES
House of sparkling

**JETZT
BEWERBEN!**



BERUFE MIT ZUKUNFT
Ausbildung bei Herres



HERRES
House of sparkling

Fachkraft für Lagerlogistik*

Deine Aufgaben:

- Annahme und Prüfung von Waren und Begleitpapieren
- Organisation und Sortierung von Güterentladungen
- Planung von Auslieferungstouren
- Be- und Entladung von LKW

Dein Profil:

- Berufsreife oder Sekundarabschluss I
- Organisatorische Fähigkeiten, gute körperliche Konstitution, Umsicht, räumliches Vorstellungsvermögen
- **Ausbildungsdauer:** 3 Jahre
- **Weiterbildung und Perspektiven:** Logistikmeister, Industriemeister

Elektroniker für Betriebstechnik*

Deine Aufgaben:

- Installieren, warten und reparieren elektronischer Bauteile
- Programmierung, Konfiguration und Prüfung von Systemen und Sicherheitseinrichtungen

Dein Profil:

- Sekundarabschluss I
- Sorgfalt, Verantwortungsbewusstsein, Geschicklichkeit
- Technisches sowie mathematisches Verständnis
- **Ausbildungsdauer:** 3,5 Jahre
- **Weiterbildung und Perspektiven:** Meister, Techniker

Maschinen- und Anlagenführer*

Deine Aufgaben:

- Einrichtung und Bedienung von Maschinen/Produktionsanlagen sowie deren Pflege und Wartung
- Durchführung qualitätssichernder Maßnahmen
- Planung und Vorbereitung von Arbeitsabläufen
- Produktionsüberwachung und Dokumentation
- Steuerung des Materialflusses

Dein Profil:

- Berufsreife oder Sekundarabschluss I
- Gute Auffassungsgabe und Spaß an technischen Prozessen
- **Ausbildungsdauer:** 2 Jahre
- **Weiterbildung und Perspektiven:** Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Techniker, Industriemeister

STARTE
DEINE
ZUKUNFT!

Weintechnologe*

Deine Aufgaben:

- Wein, Most und andere Getränke annehmen und verarbeiten
- Wein, Sekt und Weinmischgetränke herstellen
- Erzeugnisse abfüllen, etikettieren und verpacken
- Bedienung und Wartung von Maschinen

Dein Profil:

- Berufsreife oder Sekundarabschluss I
- Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit
- **Ausbildungsdauer:** 3 Jahre
- **Weiterbildung und Perspektiven:** Kellermeister, Studium Weinbau/Oenologie

Industriekaufmann/-frau*

Deine Aufgaben:

- Büro-, Verwaltungs- und Organisationstätigkeiten in den Abteilungen: Einkauf, Vertrieb (Export, Inland), Marketing, Buchhaltung und Versand

Dein Profil:

- Sekundarabschluss I mit kaufmännischer Ausrichtung oder Abitur
- Kontaktfreudigkeit sowie gute Ausdrucksfähigkeit in Wort und Schrift
- EDV-Grundkenntnisse
- **Ausbildungsdauer:** 3 Jahre
- **Weiterbildung und Perspektiven:** Fach- oder Betriebswirt

 **CHECK UNSEREN AZUBI
INSTAGRAM KANAL:**
www.instagram.com/herres.sekt.azubis



*m/w/d