



Am Standort der **FRIMA - T S.A.S.** in Wittenheim/Frankreich wird das weltweit einzigartige multifunktionale Gargerät VarioCooking Center MULTIFICIENCY[®] produziert und permanent weiterentwickelt. Die FRIMA -T S.A.S., eine hundertprozentige Tochter der RATIONAL AG, bietet damit den höchsten Nutzen für Groß- und Gewerbeküchen. Kochen, Braten und Frittieren in nur einem Gerät - und das in Rekordzeit und bei minimalem Energieverbrauch.

Lieben Sie Herausforderungen, an denen Sie wachsen können?

Reizt es Sie in ein interdisziplinäres Team integriert zu werden, das neue Ideen praxisorientiert im Küchenlabor umsetzt?

Wollen Sie Ihre Fremdsprachenkenntnisse live verbessern?

Wir bieten

Praktika / Studentische Abschlussarbeiten

zu einem innovativen Thema im Team der Anwendungsforschung für Studierende der Oecotrophologie, Lebensmitteltechnologie, Ernährung/Hygiene, Ernährung und Versorgungsmanagement und verwandter Fachrichtungen.

Französischkenntnisse sind von Vorteil, aber nicht Bedingung.

Zeitraum: ab sofort, mindestens 2 Monate.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

Dr. Katharina Schössler

FRIMA - T S.A.S.

4 rue de la Charente BP 52

F-68271 Wittenheim Cedex

E-Mail: k.schoessler@frima.fr

Tel.: +33 389 570 857

<http://www.frima.fr>

