

Fleischer/-in

Angebotstag:

01.07.2021

Uhrzeit:

6:00 bis 14:00 Uhr

Beschreibung

Der Schüler/Die Schülerin bekommt Einblicke in verschiedene Bereiche der Fleisch- und Wurstwarenherstellung, wie z.B. Zerlegung, Wurstproduktion, Verpackung und Etikettierung. Falls ein Dienstag für das Praktikum gewählt wird, kann er/sie beim Schweineschlachten dabei sein, Freitags beim Rinderschlachten. Hier müsste dann über eine andere Anfangszeit gesprochen werden, da die Schlachtungen vor 6 Uhr stattfinden. Voraussetzung ist ein negativer Coronatest und das Tragen eines Mundschutzes. Hygienekleidung wird gestellt. Festes Schuhwerk und warme Kleidung sind sinnvoll, da unsere Räume dauerhaft gekühlt werden.

Veranstaltungsort:

Röhlenstr. 21
59929 Brilon-Madfeld

Berufsfeld:

Produktion, Fertigung

Anzahl Plätze gesamt:

2

Anzahl Plätze noch verfügbar:

2

Inhalt/e der Veranstaltung

- Einblicke in Tätigkeitsfelder und das Anforderungsprofil
- Informationen über Praktika und Ausbildungsmöglichkeiten im Betrieb
- Übersicht über die Verdienst- und Aufstiegsmöglichkeiten in den Berufen der Branche
- Erste Erfahrungen in praktischen Übungen und einfachen Tätigkeiten

Scharfenbaum GmbH

Röhlenstr. 21
59929 Brilon-Madfeld
DE

Unternehmensdarstellung:**Unternehmensgröße:**

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und des Europäischen Sozialfonds



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds



Ministerium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen



**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Zusatzinformationen

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und des Europäischen Sozialfonds



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds



Ministerium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen

