

**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Azubi Fleischer

Angebotstag:

03.06.2022

Uhrzeit:

8:00 bis 18:00 Uhr

Beschreibung

Als Fleischer bzw. Metzger weißt du, wie man Fleisch fachgerecht verarbeitet, zum Beispiel zu saftigen Steaks oder köstlicher Wurst, und kennst dich mit der Herstellung von Feinkostwaren und Konserven aus. Im Arbeitsalltag nutzt du hochmoderne Techniken und Verfahren. Dabei steht immer die Qualität der Produkte im Mittelpunkt.

Deine Aufgaben

Fleisch prüfen
Fleisch verarbeiten
Wurst- und Fleischerzeugnisse herstellen
Maschinen und Werkzeuge nutzen und warten

Voraussetzungen

du solltest gute Kenntnisse im Rechnen haben
du solltest einen ausgeprägten Sinn für Sauberkeit und Hygiene haben
du arbeitest gern im Team
du arbeitest gern und kreativ mit Lebensmitteln
Fingerfertigkeit und Handgeschick sind gefragt

wichtiges in Kurzform:

Frühester Beginn: 01.08.2022

Schulabschluss:

Hauptschulabschluss

Art:

Klassische duale Berufsausbildung

Laschke Christoph e. Kfm.

Fleischermeister

Bahnhofstr. 25

48619 Heek

DE

Unternehmensdarstellung:

Familie Laschke ist eine richtige
Fleischerdynastie

Schon in Schlesien besaßen
die Laschkes immer eine gut gehende
Fleischerei nebst Gasthaus.

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.

Dauer:
3 Jahre (Verkürzung möglich)

Ausbildungsberuf:
Fleischer

Durch die Kriegswirren ins Münsterland vertrieben, setzt

Fleischermeister Josef Laschke sich zur Aufgabe, dieses Geschäft in Heek wieder aufzubauen. Sein Sohn, Fleischermeister Lothar Laschke, führte mit seiner Frau Clementine, das Familienerbe, erfolgreich weiter.

Veranstaltungsort:

Bahnhofstr. 25
48619 Heek

Berufsfeld:

Dienstleistung

Anzahl Plätze gesamt:

1

Anzahl Plätze noch verfügbar:

1

Seine Devise: "Qualität, statt Masse", gaben ihm Recht, was zahlreiche Auszeichnungen bei nationalen und internationalen Wettbewerben belegen. Dieser Tradition hat sich auch Sohn, Fleischermeister Christoph Laschke, verpflichtet. Seit dem Jahre 2000 führen er und seine Frau Petra die Fleischerei mit höchstem Standard.

Inhalt/e der Veranstaltung

- Informationen über das Unternehmen und über Berufe des Berufsfeldes
- Einblicke in Tätigkeitsfelder und das Anforderungsprofil
- Erkundung des Tätigkeitsortes und der Ausgestaltung der Arbeitsplätze
- 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 Arbeitsproben
- Sonstiges

Unternehmensgröße:

Zusatzinformationen

bitte festes Schuhwerk mitbringen

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

