

Konditor/in

Angebotstag:

27.04.2023

Uhrzeit:

7:00 bis 13:00 Uhr

Beschreibung

Backe backe Kuchen - und auch Torten und Plundergebäcke und Geburtstagstorten!

Wie geht das denn so mit der Sahne und was muss ich beachten, dass die Schokolade nicht anläuft.

Wie mache ich eine Fortnite-oder Hello-Kitty-Torte? Warum gibt es rosa Schokolade?

Das sind Fragen aus der süßen Konditorenwelt.

Wenn du künstlerisch begabt und handwerklich geschickt bist, dann solltest du dir den Beruf des Konditors/in mal anschauen.

Wir gestalten Torten nach Wunsch des Kunden und setzen dessen Ideen um.

Wir stellen aber auch effizient und effektiv große Mengen von Blechkuchen oder Croissants her.

Wie das geht? Einfach vorbei schauen. Unser Konditorenteam lässt dich mitarbeiten. Beachte noch die Tipps für Praktikanten und dann lass uns starten.

Veranstaltungsort:

Kölner Str. 239 51702 Bergneustadt

Berufsfeld:

Allgemeines Orientierungsangebot

Anzahl Plätze gesamt:

1

Anzahl Plätze noch verfügbar:

1

Bäckerei Ralf Gießelmann

Kölner Str. 239 51702 Bergneustadt DE

Unternehmensdarstellung:

Unternehmensgröße:

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und der Europäischen Union







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 Tätigkeiten

Zusatzinformationen

www.giesselmanns.de



