KEIN ABSCHLUSS OHNE ANSCHLUSS
Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Fachverkäufer/in - Lebensmittelhandwerk

Angebotstag:

Uhrzeit:
7:00 bis 13:00 Uhr

Beschreibung
In unserer Backstube erwartet euch ein interessanter Tag mit Blick hinter die Kulissen einer Bäckerei.
Wie werden Brot und Backwaren hergestellt? Was macht ein Konditor?

Im Verkauf werden Brot und Backwaren sowie Kuchen und Torten verkauft.
Snacks wie z.B. belegte Brötchen werden auf Wunsch des Kunden gefertigt.
Wie sieht der Alltag einer Verkäuferin / eines Verkäufers aus?
Warenpräsentation, Bedienung der Kasse, Abbacken der Brötchenteiglinge,
Beratung und Bedienung der Kunden.

Wichtig sind festes Schuhwerk und zusammengebundene Haare.

Veranstaltungsort:
Flachsberg 14
51469 Bergisch Gladbach

Berufsfeld:

Anzahl Plätze gesamt:
2

Anzahl Plätze noch verfügbar:
2

Inhalt/e der Veranstaltung

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

Bäckerei Konditorei Peter Lob
Flachsberg 14
51469 Bergisch Gladbach
DE

Unternehmensdarstellung:
Herstellung und Verkauf von Backwaren, Kuchen, Snacks

Unternehmensgröße:

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

Kofinanziert von der Europäischen Union

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

KEIN ABSCHLUSS OHNE ANSCHLUSS

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Ausgestaltung der Arbeitsplätze
- Informationen über Praktika und Ausbildungsmöglichkeiten im Betrieb
- Erste Erfahrungen in praktischen Übungen und einfachen Tätigkeiten

Zusatzinformationen

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

Kofinanziert von der Europäischen Union

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