

**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Bäcker/in

Angebotstag:

22.01.2024

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:

Allgemeines Orientierungsangebot

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

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





- 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

