

Vom Bäcker frisch auf den Tisch

Angebotstag:

04.04.2022

Uhrzeit:

5:00 bis 11:30 Uhr

Beschreibung

Wie werden Brot und Brötchen produziert? Was kommt an Zutaten in einen leckeren Kuchen? Wie kommt die Marmelade in den Berliner? Diese und weitere Fragen könnt ihr den Bäckern stellen. Schaut Ihnen über die Schulter!

Veranstaltungsort:

In der Aue 20
46342 Velen

Berufsfeld:

Produktion, Fertigung

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 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

Bäckerei Kremer

In der Aue 20

46342 Velen

DE

Unternehmensdarstellung:

Die Bäckerei Kremer ist ein seit 1835 geführter Familienbetrieb mit 3 Verkaufsstellen. Zu finden sind wir in Velen an der Schulstrasse 1 und an der Coesfelder Strasse 25 als Backshop im REWE Kaufpark. Ausserdem in Südlohn auf der Eschstrasse 26 als Backshop im NETTO Discount.

Unternehmensgröße:**Zusatzinformationen**

Aufgrund der Corona Bestimmungen muß am Tag

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.

der Berufsfelderkundung ein negativer Corona
Schnelltest vorliegen.

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

