

Bäcker/in bei Policks Backstube - Ich backe keine Brötchen. Ich arbeite am perfekten Morgen.

Angebotstag:**Uhrzeit:**

6:00 bis 12:00 Uhr

Beschreibung

Diese Zahlen klingen nun wirklich nicht nach kleinen Brötchen: 400 Brotsorten und etwa 1.200 Arten Feingebäck werden in deutschen Bäckereien Tag für Tag hergestellt. Die Vielzahl von frischen Leckereien wird von dir und deinen Kollegen mit handwerklichem Geschick, moderner Technik sowie ausgesuchten Rohstoffen hergestellt und den Kunden angeboten.

Bekömmliche Vielfalt

Dreikornbrot, Croissants und knusprige Baguettes: Die Produktpalette in diesem Gewerbe ist groß. Als Bäcker bist du in der Lage, dich immer wieder auf neue Gewohnheiten der Verbraucher einzustellen, zum Beispiel auf den Wunsch nach ballaststoffreichen Backwaren und Vollkornprodukten. Mit Können, Technik und cleverem Marketing greifst du derlei neue Ernährungstrends immer wieder auf.

Guter Geschmack und Einfühlungsvermögen
Ein guter Riecher, feiner Geschmack und Einfühlungsvermögen gehören in diesem Beruf dazu. Mit Hilfe von computergesteuerten Mehlsilierungsanlagen, automatischen Knet- und Rührmaschinen sowie vollelektronischen Backöfen bewältigst du die vielfältigen Aufgaben in deinem Beruf - und bekommst alles gebacken.

Ansprechpartner vor Ort: Dirk Polick

Veranstaltungsort:

Unterer Dorrenberg 15
42105 Wuppertal

**Kreishandwerkerschaft Solingen-
Wuppertal**

Hofkamp 148

42103 Wuppertal

DE

Unternehmensdarstellung:

Die Welt war noch nie so unfertig. Pack mit an.

Sieh dich um! Egal, wo man hinblickt, es gibt richtig viel zu tun und noch mehr Chancen warten auf dich.

Als Handwerker wirst du überall gebraucht. Egal, ob du dich eher für Elektronik, Mode, Holz, Motoren oder Ernährung interessierst - bei uns findest du mit Sicherheit den Beruf, der zu dir passt. Denn zum Glück gibt es nicht nur einen, sondern über 130 Ausbildungsberufe im Handwerk.

Unternehmensgröße:

**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Berufsfeld:

Produktion, Fertigung

Anzahl Plätze gesamt:

4

Anzahl Plätze noch verfügbar:

4

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

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

