

**KEIN ABSCHLUSS  
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule - Beruf in NRW gestalten.

# Bäcker\*in bei Policks Backstube - Ich backe keine Brötchen. Ich arbeite am perfekten Morgen.

**Angebotstag:**  
23.05.2023

**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: Sascha-Patrick Olbrisch

**Veranstaltungsort:**  
Unterer Dorrenberg 15  
42105 Wuppertal

## **Policks Backstube GmbH**

Unterer Dorrenberg 15  
42105 Wuppertal  
DE

## **Unternehmensdarstellung:**

## **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.

**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

**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

