

**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Ökotrophologe/Ökotrophologin

Angebotstag:

22.01.2024

Uhrzeit:

8:15 bis 16:45 Uhr

Beschreibung

Umsetzung der HACCP-Anforderungen im lebensmittelverarbeitenden Betrieb überwachen und Koordination von Korrekturmaßnahmen inkl. der Überprüfung der Dokumentation.

Pflege und Weiterentwicklung des Qualitätsmanagementsystems.

Bearbeitung von Reklamationen.

Koordination und Durchführung von Lebensmittelproben und Beurteilung der Ergebnisse.

Vorbereitung und Mitwirkung bei verschiedenen Auditierungen.

Durchführung von Schulungen und Unterweisungen.

nickut catering GmbH

Industriestraße 91-93

51399 Burscheid

DE

Unternehmensdarstellung:

Wir sind eines der führenden Cateringunternehmen für Gemeinschaftsverpflegung im Bergischen Land. Täglich beliefern KITAS, Schulen, Seniorenheime und Krankenhäuser mit gesundem, frischem Essen und hochwertigen Menü-Komponenten. Unser Erfolg beruht auf Qualität, Zuverlässigkeit und einer ausgeprägten Dienstleistungsorientierung.

Veranstaltungsort:

Industriestraße 91-93

51399 Burscheid

Unternehmensgröße:**Berufsfeld:****Anzahl Plätze gesamt:**

1

Anzahl Plätze noch verfügbar:

1

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

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.

- Erste Erfahrungen in praktischen Übungen und einfachen Tätigkeiten

Zusatzinformationen

Seit 1995 ist der Name Uwe Nickut im Bergischen Land durch prämierte Wurst- und Fleischwaren bekannt und überzeugt heute mit ausgezeichneten Mahlzeiten in der Schul- und Gemeinschaftsverpflegung. Das sprichwörtliche "Erfolgsrezept" beruht auf Regionalität, Sorgfalt, Zuverlässigkeit, Qualität und einer ausgeprägten Dienstleistungsorientierung. Neben der Schul- und Gemeinschaftsverpflegung, die in unseren modernen Küchen im Burscheider Industriegebiet ausschließlich frisch für die von uns belieferten Einrichtungen, Seniorenheime, Krankenhäuser und Schulen in der Region zubereitet wird, betreiben wir im Burscheider Industriegebiet unser Imbiss-Restaurant "Mahlzeit" und an weiteren Standorten unsere Imbisswagen "Der Bergischländer".

Bei der nickut catering GmbH sind Sie nicht nur Mitarbeiter. Sie sind das Gesicht des Unternehmens und innerhalb Ihres Verantwortungsbereiches mit dafür verantwortlich, dass die frisch zubereiteten Speisen termingerecht zum Kunden gelangen. Teamgeist und ein hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein zeichnet unsere Mitarbeiter aus. Das Auftreten aller unserer Teammitglieder ist jederzeit freundlich und serviceorientiert.
www.nickut-catering.de

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

