

**KEIN ABSCHLUSS  
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

# Fachverkäufer/in - Lebensmittelhandwerk

## 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:

## 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

## 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



**KEIN ABSCHLUSS  
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Ausgestaltung der Arbeitsplätze

- Informationen über Praktika und Ausbildungsmöglichkeiten im Betrieb
- 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

