KEIN ABSCHLUSS OHNE ANSCHLUSS
Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Fleischer (m/w)

Angebotstag:

Uhrzeit:
8:00 bis 16:00 Uhr

Beschreibung
Während deiner Ausbildung als Fleischer (m/w) im Fleischcenter Coesfeld stellst du vielfältige Wurstwaren, insbesondere Koch-, Brüh und Rohwurst, sowie Roh- und Pökelwaren her. Außerdem erstellst du küchenfertige und garfertige Erzeugnisse. Du lernst die Produktion von Hackfleisch und Hackfleischerzeugnissen kennen und wie man Teilstücke für den Verkauf herrichtet.

Desweiteren gehören die Durchführung qualitätssichernder Maßnahmen und die Handhabung diverser Anlagen, Maschinen und Geräte zum Beruf des Fleischers (m/w). Du wirst außerdem die Umsetzung lebensmittelrechtlicher Vorschriften kennenlernen.

Ganz wichtig für den Fleischer (m/w) ist das eigenverantwortliche Arbeiten. Dies wirst du auf jeden Fall mitbringen bzw. lernen müssen.

An deinem Tagespraktikum wirst du alles rund um den Beruf zum Fleischer erfahren.

Nach einer erfolgreich bestandenen Ausbildung kannst du dich z.B. zum Fleischermeister (m/w) weiterbilden und den Meisterbrief erwerben. Es besteht außerdem die Möglichkeit des Studiums zur Ernährungswissenschaft.

Die an deinem Tagespraktikum benötigte Kleidung wird von uns selbstverständlich gestellt.

Wir freuen uns auf DICH!

Veranstaltungsort:
Stockum 2
48653 Coesfeld

Berufsfeld:

Westfleisch SCE mbH
Stockum 2
48653 Coesfeld
DE

Unternehmensdarstellung:
Regional verwurzelt -international erfolgreich

Im Jahre 1928 als Viehverwertungsgenossenschaft gegründet, ist Westfleisch heute einer der führenden Fleischvermarkter in Deutschland und Europa. Die Hauptverwaltung der Unternehmensgruppe ist in Münster/Westfalen. Als regional verwurzelte Genossenschaft in Nordrhein-Westfalen und Niedersachen verfolgt Westfleisch ein Ziel: Das erfolgreiche Vermarkten von regionalem Vieh, Fleisch und Fleischprodukten unserer Genossenschaftsmitglieder.

Gleichzeitig ist Westfleisch ein international agierendes Wirtschaftsunternehmen und versorgt Märkte und Menschen auf der ganzen Welt mit hochwertigen Lebensmitteln.

Unternehmensgröße:

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und des Europäischen Sozialfonds

EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds

ESF in Nordrhein-Westfalen
in Menschen investieren.

Ministerium für Arbeit, Gesundheit und Soziales des Landes Nordrhein-Westfalen

KEIN ABSCHLUSS OHNE ANSCHLUSS
Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Produktion, Fertigung

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
- 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

Haben wir dein Interesse geweckt, dann melde dich doch bei uns.

E-Mail: team-personal-coe@westfleisch.de oder
Telefon: 02541/8072116

Es ist ein Gesundheitszeugnis erforderlich.

Der/die Schüler/in muss aus rechtlichen Gründen mindestens 15 Jahre alt sein.

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und des Europäischen Sozialfonds

EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds

ESF in Nordrhein-Westfalen
in Menschen investieren.

Ministerium für Arbeit, Gesundheit und Soziales des Landes Nordrhein-Westfalen