

Fleischfachverkäufer m/w/d

Angebotstag:

22.03.2021

Uhrzeit:

7:30 bis 15:00 Uhr

Beschreibung

Der Tag beginnt mit dem Einräumen der Theke. Frische Ware wird verräumt, ältere Produkte aus dem Verkauf heraus genommen.

Zubereitung neuer Convenience-Produkte für die Fleischtheke. Herstellung von Salaten, Spießen usw.

Bestücken der "Heißen Theke"

Vakumieren von Wurst- oder Fleischwaren

Voraussetzung ist ein gepflegtes Äußeres und ein freundliches Auftreten.

Rutschfeste Schuhe sind notwendig, Kittel / Schürze wird gestellt.

Fleischerei Michael Funke

Mittelstraße 16

59939 Olsberg

DE

Unternehmensdarstellung:**Unternehmensgröße:****Veranstaltungsort:**

Mittelstraße 16

59939 Olsberg

Berufsfeld:

Dienstleistung

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 Tätigkeiten

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



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds



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



**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Zusatzinformationen

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



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds



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

