

# 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

