

**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

DU BIST GERNE KREATIV? SÜSSE AUSSICHTEN FÜR SCHLECKERMÄULER

Angebotstag:

10.05.2023

Uhrzeit:

6:00 bis 12:00 Uhr

Beschreibung

Dann werde Konditor/In.

Deine Aufgaben:

- Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team
- Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen
- Herstellen von Füllungen und Cremes
- Überziehen von Konditoreierzeugnissen
- Gestalten von Torten und Konditoreierzeugnissen
- Herstellen von Spezial- und Dauergebäck
- Herstellen von Marzipan-, Schokoladen- und Nougaterzeugnissen
- Entwerfen und Herstellen von Zuckererzeugnissen

Veranstaltungsort:

Eschenstr. 31
48485 Neuenkirchen

Berufsfeld:

Produktion, Fertigung

Anzahl Plätze gesamt:

2

Anzahl Plätze noch verfügbar:

2

Bäckerei Werning GmbH

Eschenstr. 31
48485 Neuenkirchen
DE

Unternehmensdarstellung:

Backen aus Leidenschaft

Als Bäckerei und Konditorei steht der Name Werning seit über 75 Jahren für ausgezeichnete und kreative Backkunst. Die Überzeugung nur beste und qualitativ hochwertige Zutaten für einzigartigen Genuss zu verwenden, ist gleichermaßen Philosophie sowie Grund für unseren Erfolg.

Ein eingespieltes Team - das neben einer gesunden Portion Leidenschaft auch das Ziel hat, sich immer wieder neu zu erfinden - freut sich Tag für Tag Ihnen mit unseren Produkten das Leben zu versüßen. Das sind wir. Das ist, woran wir glauben und wie wir arbeiten. Wir freuen uns auf Sie, sicher auch in Ihrer Nähe.

1936 entstand die Bäckerei Werning, die über viele Jahrzehnte von Ingeborg und Alfred Werning erfolgreich geführt wurde. Mit der Übernahme der Geschäftsleitung durch Bernhard Werning im Jahre 1993 wurden die Weichen zu einem modernen,

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.

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
- Erste Erfahrungen in praktischen Übungen und einfachen Arbeitsproben

Zusatzinformationen

WICHTIG: Aus sicherheits- und hygienetechnischen Gründen müssen wir besonders auf saubere Arbeitskleidung achten.

Daher gilt: unbedingt rutschfeste Schuhe und weisses T-Shirt

Treffpunkt um 6 Uhr am Einsatzort: Backstube
Bäckerei Werning GmbH, Eschenstr. 31, 48485
Neuenkirchen

zukunftsorientierten Backbetrieb mit Standort im Gewerbegebiet Süd von Neuenkirchen gelegt. Bereits seit 1996 wird der Betrieb von Bernhard Werning geführt. 2004 wurde die Bäckerei erweitert.

Von dort aus werden derzeit 30 Filialen und diverse Wiederverkäufer, Kantinen und Großkunden mit täglich frischen Backwaren beliefert. Dank unserer ca. 220 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, die durch Ihre besondere Leistungsbereitschaft, hohe Qualifikation und mit außergewöhnlichem Engagement die Unternehmensziele sichern.

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

