

Fleischer/-in

Angebotstag:
27.03.2023

Uhrzeit:
6:00 bis 14:00 Uhr

Beschreibung

Der Schüler/Die Schülerin bekommt Einblicke in verschiedene Bereiche der Fleisch- und Wurstwarenherstellung, wie z.B. Zerlegung, Wurstproduktion, Verpackung und Etikettierung. Falls ein Dienstag für das Praktikum gewählt wird, kann er/sie beim Schweineschlachten dabei sein, Donnerstags beim Rinderschlachten. Hier müsste dann über eine andere Anfangszeit gesprochen werden, da die Schlachtungen vor 6 Uhr stattfinden.

Voraussetzung ist ein negativer Coronatest, Hygienekleidung wird gestellt. Festes Schuhwerk und warme Kleidung sind sinnvoll, da unsere Räume dauerhaft gekühlt werden.

Veranstaltungsort:
Röhlenstr. 21
59929 Brilon-Madfeld

Berufsfeld:
Produktion, Fertigung

Anzahl Plätze gesamt:
1

Anzahl Plätze noch verfügbar:
1

Inhalt/e der Veranstaltung

- 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 Tätigkeiten

Scharfenbaum GmbH

Röhlenstr. 21
59929 Brilon-Madfeld
DE

Unternehmensdarstellung:

Unternehmensgröße:

**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

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

