

**KEIN ABSCHLUSS
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule - Beruf in NRW gestalten.

Back dir Deine Zukunft!

Angebotstag:

Uhrzeit:

6:00 bis 12:30 Uhr

Beschreibung

Die besten Brötchen, Brote, Snacks, feine Backwaren, Torten und Desserts - dies alles erlernt man bei einer Ausbildung als Bäcker/in!

Rezeptgenaue Verarbeitung der Rohstoffe, handwerkliches Geschick und ein gewisses naturwissenschaftliches und technisches Verständnis zur Herstellung der gewünschten Produkte sind zu Anfang der Ausbildung als Bäcker/in von Nöten. Wenn schließlich die Grundlagen für eine reproduzierbare Produktqualität erlangt sind, kann man sich und neue Produkte durch Ideenreichtum und Kreativität immer wieder neu erfinden. Durch das ständig wechselnde Angebot, mit immer neuen Produkten für die Kunden, wird dieser Beruf schließlich nie langweilig!

Dich erwartet ein Einblick in der Produktion eines modern ausgestatteten Bäckereibetriebs mit einer großen Produktpalette aus Bäckerei und Konditorei.

Die Arbeitskleidung (T-shirt, Schürze und Mütze) wird gestellt, lediglich rutschfeste Schuhe und eine Arbeitshose (z.B. Jeanshose) sind mitzubringen.

Veranstaltungsort:

Teupenhook 1
48607 Ochtrup

Berufsfeld:

Produktion, Fertigung

Anzahl Plätze gesamt:

1

Bernhard Voss Bäckereibetrieb GmbH & Co.KG

Teupenhook 1
48607 Ochtrup
DE

Unternehmensdarstellung:

Die Bäckerei und Conditorei Voss produziert heute in vierter Generation traditionelle und hochwertige Backwaren in Ochtrup im Münsterland. Das Unternehmen ist seinen Wurzeln treu geblieben. Horst und Wall 64 lautete die erste Adresse des Firmengründers Bernhard Voss, von der aus 1898 mit dem eigenen Pferdewagen die Kunden im nahen Umfeld beliefert wurden.

Die direkte Nähe zum Kunden hat das Unternehmen auch heute nicht verloren. Obwohl mittlerweile in einen modernen Produktionsbetrieb am Rande der Stadt Ochtrup umgezogen, ist der Maßstab des Handelns immer noch der Kundenwunsch und die Treue zum unbedingten Qualitätsdenken in allen Belangen. Davon können Sie sich täglich in unserem BackstubenCafé überzeugen. Die offene Backstube gewährt Ihnen einen ehrlichen Einblick in das Herz unseres Betriebs - die Produktion.

Seit jeher wurde auch immer darauf geachtet, uns einen Namen über

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.

Anzahl Plätze noch verfügbar:

1

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 Arbeitsproben

Zusatzinformationen

Bitte melden Sie sich am Tag der Berufsfelderkundung unten beim Verkauf in der Bäckereifiliale am Teupenhook.

unsere echte, eigene Conditorei zu machen. Hier wie im Bäckereibereich ist es unser Anspruch, feine Backwaren auf höchstem Niveau zu produzieren. Dabei liegt es uns am Herzen, echte Spezialitäten zu kreieren, wie unser patentgeschützter Pottstuten oder das Bennätzken.

Mittlerweile beschäftigt das Unternehmen über Mitarbeiter, die sowohl am Standort Ochtrup als auch in den heute 21 Filialen für die Bäckerei Voss tätig sind. Von der Grafschaft Bentheim bis hin nach Stadtlohn im Kreis Borken sind wir mit unseren Backshops und Cafés vertreten und liefern mehrmals täglich frische Backwaren für Ihren Genuss.

Unternehmensgröße:

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

