

## Das sagen unsere Schülerpraktikanten...

*Mir hat das Praktikum sehr gut gefallen, da man einen Einblick in alle Abteilungen erhalten konnte und mithelfen durfte. Ich habe beispielsweise gelernt, was die Massenmacher, die Bandarbeiter und die Mitarbeiter im Labor machen.*

(Schülerpraktikantin im Ausbildungsberuf der Fachkraft für Lebensmitteltechnik)

*In besonders positiver Erinnerung bleiben mir die abwechslungsreichen Seiten dieses Berufes. Das Ab- und Anmontieren von den Motoren war für mich z.B. sehr interessant.*

(Schülerpraktikant im Ausbildungsberuf des Industriemechanikers)

*Während meines Praktikums durfte ich z.B. einen Industriefön reparieren und ein Verlängerungskabel prüfen. Besonders gut hat mir gefallen, dass zwischen den Kollegen so gute Stimmung herrscht.*

(Schülerpraktikant im Ausbildungsberuf des Elektrikers für Betriebstechnik)

*Ich würde das Praktikum meinen Freunden weiterempfehlen. Mich hat es sehr gefreut, dass sich manche Personen wirklich Zeit genommen haben, mir die Abläufe und Maschinen genau zu erklären.*

(Schülerpraktikant im Ausbildungsberuf der Fachkraft für Lebensmitteltechnik)



## Bist du auf den Geschmack gekommen?

Dann schick uns deine vollständigen Bewerbungsunterlagen (Anschreiben, Lebenslauf und Zeugnisse) per E-Mail oder nutze das Bewerberportal auf unserer Homepage.

.....

**Conditorei Coppenrath & Wiese KG**  
Frau Rabea Jacoby  
Zum Attersee 2 · 49076 Osnabrück

Telefon: +49 5452 910-9536  
E-Mail: [bewerbung@coppenrath-wiese.de](mailto:bewerbung@coppenrath-wiese.de)

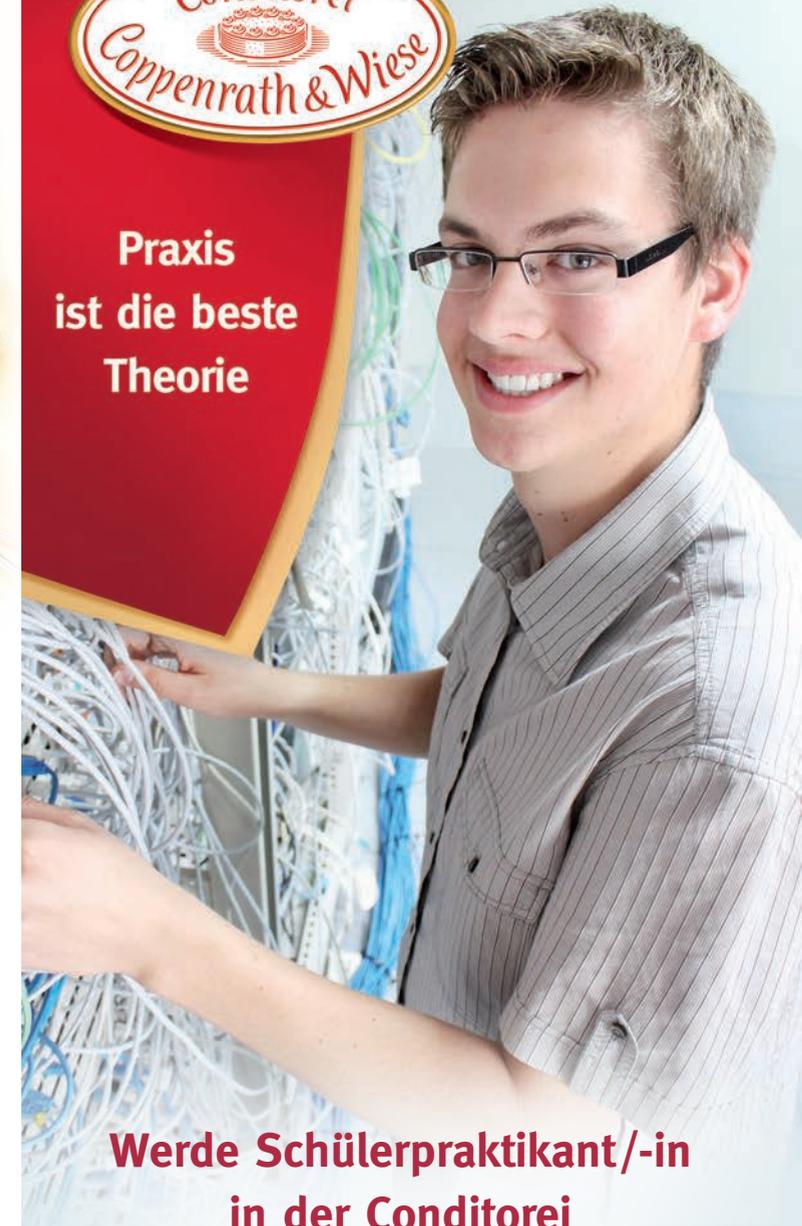
.....

Weitere Informationen zur Conditorei Coppenrath & Wiese als Arbeitgeber, zu unseren Stellenangeboten sowie zur Bewerbung erhältst du unter:

[www.coppenrath-wiese.de/karriere](http://www.coppenrath-wiese.de/karriere)



Praxis  
ist die beste  
Theorie



**Werde Schülerpraktikant/-in  
in der Conditorei  
Coppenrath & Wiese!**





## Erwerbe Praxiserfahrung in der Conditorei Coppentrath & Wiese

Du hast bald den Schulabschluss in der Tasche und möchtest einen Ausbildungsberuf in der Praxis kennenlernen? Wir bieten dir im Rahmen eines freiwilligen oder schulischen Praktikums die Möglichkeit dazu. Ganz egal, ob du schon genau weißt, welchen Beruf du erlernen willst oder, ob du das noch herausfinden möchtest – nutze jetzt die Chance, dich zu bewerben.

Die Conditorei Coppentrath & Wiese ist Deutschlands Marktführer für tiefgekühlte Torten, Kuchen, Brötchen und Desserts. Zwei von drei Tiefkühlbackwaren, die in Deutschland gekauft werden, stammen aus unserer hochmodernen Produktion. Jeden Tag werden hier bis zu 260.000 Sahnetorten gebacken.

Seit der Firmengründung ist das verantwortungsbewusste Traditionsunternehmen kontinuierlich gewachsen. 1975 begannen Produktion und Verwaltung mit 35 Mitarbeitern in einer umgebauten Molkerei in Westerkappeln. Heute arbeiten über 2.200 engagierte Kollegen und Kolleginnen an unseren beiden Standorten in Osnabrück und Mettingen.

## Schülerpraktikum: Wir bieten erste Einblicke in das Berufsleben

Während des Praktikums wirst du unsere Auszubildenden oder einen erfahrenen Mitarbeiter bei der Arbeit begleiten und unterstützen. So kannst du den Berufsalltag kennenlernen und erste Aufgaben selbst bearbeiten.

Das Schülerpraktikum soll dir dabei helfen, nach der Schule die richtige Berufswahl treffen zu können. Darüber hinaus bietet das Praktikum uns und dir die Möglichkeit, sich gegenseitig kennenzulernen. Wer weiß, vielleicht gehörst auch du bald zu unserem Azubi-Team.

### Was wir von dir erwarten?

Teile uns mit, welcher Ausbildungsberuf dich interessiert und lege den Zeitraum für das Praktikum fest.

Praktika sind ab einer Dauer von einer Woche möglich. Um einen guten Einblick in einen Beruf zu erhalten, solltest du zwei oder drei Wochen Zeit mitbringen. Wir sind nicht auf die vorgegebenen Zeiten der Schule angewiesen. Gerne kannst du dein Praktikum auch während der Schulferien absolvieren.

## Dein Praktikum in dem Ausbildungsberuf..

### FACHKRAFT FÜR LEBENSMITTELTECHNIK

Die Fachkraft für Lebensmitteltechnik stellt Teige sowie Massen zum Backen der Torten her und nimmt die gelieferten Rohwaren an. Außerdem muss die Fachkraft für Lebensmitteltechnik die Anlagen und Maschinen in der Produktion bedienen, Wartungen durchführen und technische Probleme lösen können.

### ELEKTRONIKER FÜR BETRIEBSTECHNIK

Elektroniker für Betriebstechnik lernen, elektrische Anlagen zu installieren, in Betrieb zu nehmen, sie zu warten und auch zu reparieren. Dafür verdrahten sie Bauteile, verlegen Leitungen oder beheben Störquellen.

### INDUSTRIEMECHANIKER

Der Industriemechaniker führt Wartungen und Instandhaltungen an den Produktionsmaschinen durch. Außerdem ist er in der Lage, Störungen an Maschinen und in Systemen zu finden und zu beheben.

### BERUFSKRAFTFAHRER

Berufskraftfahrer transportieren unsere Waren zum Kunden, helfen beim Be- und Entladen sowie beim Kommissionieren im Lager und auf der Rampe. Auch Kenntnisse über die Fahrzeugtechnik muss der Berufskraftfahrer haben, um die moderne Technik in den LKWs bedienen und kleine Pannen selbst beheben zu können.

### FACHKRAFT FÜR LAGERLOGISTIK

Die Fachkraft für Lagerlogistik ist für das Annehmen, Kontrollieren, Transportieren und Kommissionieren aller Waren im Lager verantwortlich. Zudem muss die Fachkraft für Lagerlogistik die Platzierung der Paletten im LKW und im Lager selbstständig am PC planen können.

