



Bäcker und Konditor aus Leidenschaft



Bäcker/in – Konditor/in ein süßer Traumberuf

- genau richtig für Dich, wenn du

- kreativ,
- innovativ,
- flexibel,
- teamfähig,
- künstlerisch geschickt bist sowie
- Organisationstalent hast.

Deine Aufgaben

In den 4 Lehrjahren bekommst Du von ausgebildeten Bäcker/Konditormeistern Einblicke in alle Bereiche der Backstuben. Deine Kreativität ist gefragt, Du arbeitest mit lebendigen Rohstoffen und bist von der Entstehung bis zu Vollendung dabei. Mit modernsten Anlagen nach neuesten Hygieneanforderungen werden mehr als 250 Brot- und Gebäcksorten täglich frisch hergestellt.

In unserer Konditoreiabteilung erlernst du die Herstellung von feinsten Schokoladenarbeiten, die Erzeugung von unseren Eisspezialitäten und natürlich die ganze Palette von Torten, Marzipanarbeiten usw.

Deine Vorteile:

- Viel Freizeit am Tag
- Beste Verdienstmöglichkeiten (Die beste Lehrlingsentschädigung aller Lehrberufe)
- Großzügiger Mitarbeiter-Rabatt beim gesamten Einkauf
- Aufstiegschancen: Lehrling – Bereichsleiter – Backstubenleiter
- Erfahrung sammeln im In- und Ausland – in namhaften Konditoreien, großen Hotels in Städten, auf einsamen Inseln oder Kreuzfahrtschiffen
- Prämie bei bestandener Lehrabschlussprüfung pro Lehrberuf:
ausgezeichneter Erfolg € 750,00 in bar (€ 1.500,00 bei Bäcker + Konditor)
guter Erfolg € 400,00 in bar (€ 800,00 bei Bäcker + Konditor)
- bei absolvierter Lehre bekommt ihr als Andenken einen goldenen Ausbildungsring.

Wenn Du jetzt neugierig geworden bist, meld dich und „schnuppere“ in diesen Traumberuf, wir würden uns sehr freuen.

NATÜRLICH
BAUER
— seit 1908 —



Tel.: 06467/7220 oder info@baeckerei-bauer.at