



Bäcker/in

DAS BÄCKERHANDWERK: HELD DER NACHT, RETTER DES MORGENS!

Wer einen Ausbildungsplatz mit viel Tradition und noch mehr Zukunft sucht, liegt beim Bäckerhandwerk genau richtig. Seien es Brot, Brötchen, Kleingebäck oder feine Backwaren – als Helden der Nacht und des frühen Morgens schaffen Bäcker/innen und Bäckereifachverkäufer/innen die Grundlagen für ein frisches, ausgewogenes Frühstück. Hast auch du Lust auf einen kreativen, abwechslungsreichen und spannenden Job mit hervorragenden Berufsaussichten? Möchtest du mit deinen Händen arbeiten und hochwertige Produkte für deine Kundinnen und Kunden herstellen? Dann informiere dich hier über deine Zukunft als Bäcker/in!

AUSBILDUNG MIT TRADITION & ZUKUNFT

Kreativität, Technikverständnis, Teamgeist und echte Handarbeit: das macht einen guten Bäcker aus. Wenn du gerne mit Lebensmitteln arbeitest, motiviert bist und dir vorstellen kannst, als Held der Nacht den Morgen mit frischen Backwaren zu retten, dann ist die Ausbildung zum Bäcker bzw. zur Bäckerin genau das Richtige für dich. Bei deiner 3-jährigen Ausbildung zum/zur Bäckergehilfen/in lernst du eine ganze Menge:

- Die Herstellung frischer Backwaren: von unterschiedlichen Brot- und Brötchensorten über Brezeln, süße Stückchen und Snacks bis hin zu Desserts und Gebäck.
- Die kreative Entwicklung des Rezepts bis zur fertigen Ware.
- Den Umgang mit modernster Technik sowie alle Arbeitsabläufe in einer Bäckerei.
- Die Einhaltung wichtiger Lagerungs-, Sicherheits- und Hygienebestimmungen.
- Das betriebswirtschaftliche Know-how eines Bäckereibetriebes.

Zugegebenermaßen: dein Arbeitstag fängt früh an. Dafür hast du aber auch früher Feierabend. Und ist es nicht schön, einen kreativen Beruf auszuüben, der so viele Menschen satt und glücklich macht?



**Webers Backstube
& Caféhaus GmbH**

Frau Blandina Knitz
Otto-Lilienthal-Straße 23
88046 Friedrichshafen

Tel. 07541 7 19 90

blandina.knitz@webers-backstube.de



Bäcker/in

MEISTER & MEHR

Nach deiner Gesellenprüfung und anschließender Meisterprüfung stehen dir hervorragende Job-Möglichkeiten offen, z. B. die Übernahme eines Bäckereibetriebs, das Studium in den Bereichen Oecotrophologie, Lebensmitteltechnologie oder Lebensmitteltechnik an einer Uni bzw. FH, der Beruf als Lehrer/in für Fachpraxis, Betriebsberater/in oder Lebensmitteltechnologie/in sowie das weltweite Arbeiten im Ausland. Es liegt ganz an dir, was du aus dir machst!

WARUM ZU UNS?

- Wir bieten eine Ausbildung auf höchstem Niveau
- Bei uns hast du einen abwechslungsreichen Job mit netten Kollegen und tollen Kunden
- Wir ermöglichen dir den Austausch mit anderen Abteilungen (Verkauf, Konditorei, Versand)
- Beste Ausbildungsvoraussetzungen durch unsere neu gebaute gläserne Backstube
- Wir bieten gute Zukunftsperspektiven auch nach der Lehre
- Bei überdurchschnittlichen Leistungen kannst du deine Lehre verkürzen
- Lerne von einem prominenten Bäcker:
Dein Chef Hannes Weber backt regelmäßig im Fernsehen

AUSBILDUNGSBEGINN 01.09.2017

Bewirb dich schriftlich per Post oder per e-Mail direkt bei Frau Blandina Knitz.



**Webers Backstube
& Caféhaus GmbH**

Frau Blandina Knitz
Otto-Lilienthal-Straße 23
88046 Friedrichshafen

Tel. 07541 7 1990

blandina.knitz@webers-backstube.de