



BÄCKEREI

- Team
- Filialen
- Stellenangebote
- Historie
- Cafés
- Ausbildungsstellen

PRODUKTE UND LEISTUNGEN

- Brot und Brötchen
- Kuchen und Torten
- Veranstaltungen
- Partyservice
- Angebote

KONTAKT

- Anfragen
- Impressum
- Ansprechpartner
- Anfahrt
- Presse / Download

Konditor / Konditorin

Konditoren und Konditorinnen stellen Torten und Kuchen, Pralinen, Konfekt, Marzipan- und Zuckererzeugnisse, Salz-, Käse- und Dauergebäck sowie Speiseeis her. Sie dekorieren und präsentieren, beraten Kunden und verkaufen ihnen ihre Produkte. Erlesene Vielfalt für den feinen Geschmack fantasievoll entworfen, mit Raffinesse und Engagement selbständig zubereitet. Auch Diätgebäck, damit alle Kunden genießen können, gehört dazu. Sie sollten künstlerisch begabt sein, um die vielen Techniken und Rezepte zur Herstellung zu erlernen. Besonders individuelle Wünsche der Kunden sollen erfüllt werden. Der Konditor kann auch mit modernen Maschinen umgehen und hat Spaß daran, in einem netten Team hygienisch zu arbeiten. Damit sich Gäste wohlfühlen, muss auch das persönliche Beratungsgespräch mit Kunden gelernt werden.

Bäcker / Bäckerin

Die Bäckerin und der Bäcker sorgen für eines unserer wichtigsten Grundnahrungsmittel - das Brot. Allein davon gibt es in Deutschland 200 Sorten! Und dann der »Luxus« - die unzähligen Kuchen, Törtchen usw.. Darunter sind viele Köstlichkeiten, bei denen es nicht nur auf die Qualität der Zutaten ankommt, sondern auch auf die formale und farbliche Gestaltung. Der Bäcker stellt die Massen nach Rezept zusammen, sorgt durch Abwiegen und Abmessen der Zutaten für die richtige Mischung und überwacht die Teigbildungs- und Gärungsvorgänge. Sie bedienen z.B. Rühr- und Knetmaschinen, die ihnen schwere und ständig wiederkehrende Arbeiten abnehmen. Sie beschicken Backöfen oder Backautomaten nach vorausgeplanten Programm und geben der fertigen Ware durch Überziehen, Glasieren oder Garnieren das appetitliche Aussehen. Früher brauchten die BäckerInnen noch recht viel Kraft zu ihrer Arbeit – heute erleichtern ihnen Maschinen das meiste davon. Maschinen, die das frühe Aufstehen abschaffen, gibt es allerdings noch nicht. Der Arbeitstag beginnt meist schon um 3.00 Uhr.

Fachverkäufer/in

Das Verkaufen beginnt, wenn der Kunde das Bäckerei-Fachgeschäft betritt. Durch den Duft der frischen Backwaren, die angenehme Atmosphäre im Verkaufsraum und ein freundliches Lächeln fühlt sich der Kunde wohl. Seine Erwartungen sind hoch. Er will individuell beraten werden und alle seine Fragen fachkundig beantwortet haben. Für die Fachverkäuferin kein Problem. Sie kann sich auf den Kunden einstellen und weiß, wovon sie spricht. In unserer Bäckerei werden vielfältige Brotsorten und verschiedene Arten Klein- und Feingebäck angeboten. Die Fachverkäuferin muß die Vielfalt kennen - über Bekömmlichkeit, Zusammensetzung, Geschmack unseres Angebotes Bescheid wissen. Zu ihren Aufgaben gehört nicht nur die Kundenberatung, sie kümmert sich auch um die ansprechende Dekoration, um Geschenkverpackungen sowie eine appetitliche Warenpräsentation. Ein Beruf für alle, die gern mit Menschen umgehen und die an einer abwechslungsreichen Tätigkeit interessiert sind.

Ihre Bewerbung

Wenn Sie Interesse an einer Ausbildung in unserer Bäckerei haben, senden Sie uns Ihre aussagefähigen und vollständigen Bewerbungsunterlagen zu.