

DEINE KARRIERE NACH DER AUSBILDUNG:

WIR GARANTIEREN DIR EIN
100%IGES ÜBERNAHMEZIEL BEI
GUTEN NOTEN UND ZEUGNISSEN

DAS SIND DIE KARRIEREWÜNSCHE UNSERER AZUBIS:

„ICH MÖCHTE MEINEN AUSBILDERSCHEIN MACHEN
UM ANDERE AZUBIS AUSZUBILDEN“

(Iris Amanda, 19Jahre, Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin)

„BEI GUTEN ABSCHLUSSNOTEN MÖCHTE ICH NOCH EIN
DUALES STUDIUM ANSCHLIEßEN.“

(Jennifer, 19Jahre, Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin)

„ICH MÖCHTE GERNE ZUR BEREICHSLEITERIN AUFSTEIGEN“

(Valentina, 23Jahre, Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin)

„ICH WERDE NOCH EINE ZUSÄTZLICHE AUSBILDUNG
ZUR BÄCKEREIFACHVERKÄUFERIN ANSCHLIEßEN“

(Melissa, 18Jahre, Ausbildung zur Konditorin)

„ICH MÖCHTE NACH DER AUSBILDUNG MEINEN BÄCKER-
MEISTER MACHEN“

(Iarno, 20Jahre, Ausbildung zum Bäcker)



BACK MIT UNS
DEINE ZUKUNFT!

Gleich bewerben!



07461 94 930



bewerbung@meisterbaeckerei.de



www.meisterbaeckerei.de

FACHVERKÄUFER
IM LEBENSMITTELHANDWERK (M/W/D)

BÄCKER (M/W/D)

KONDITOR (M/W/D)

FACHMANN/-FRAU
FÜR SYSTEMGASTRONOMIE (M/W/D)

 MEISTERBÄCKEREI
SCHNECKENBURGER

WIR BIETEN DIR:

- Hochmotivierte Ausbilder
- Spaß und Eigenverantwortung
- Übertarifliche Ausbildungsvergütung
- Personalvervoer und Personalrabatt
- Fahrtkostenzuschlag
- Altersvorsorge und VWL
- 100 % Übernahmeziel
- internes Schulungsprogramm

DESHALB MACHEN UNSERE AZUBIS GERNE IHRE AUSBILDUNG IN DER MEISTERBÄCKEREI.

„WIR WERDEN ÜBERDURCHSCHNITTLICH GUT BEZAHLT.“
(Celine, 16Jahre, Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin)

„WIR HABEN IN DER MEISTERBÄCKEREI SCHNECKENBURGER
MEHR URLAUBSTAGE UND WENIGER ARBEITSSTUNDEN.“
(Alina, 25Jahre, Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin)

„UNSERE CHEFS HABEN IMMER EIN OFFENES OHR FÜR UNS.“
(Dudu, 19Jahre, Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin)

„ALS AZUBI STEHEN WIR NIE ALLEINE HINTER DER THEKE.“
(Tatjana, 19Jahre, Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin)

1. Jahr: 650 (inkl. 50€ Fahrgeld steuerfrei)
2. Jahr: 800 (inkl. 50€ Fahrgeld steuerfrei)
3. Jahr: 1000 (inkl. 50€ Fahrgeld steuerfrei)

AUSBILDUNG ALS FACHVERKÄUFER IM LEBENSMITTELHANDWERK (M/W/D)

Dein Profil:

- Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit
- Lernbereitschaft und Ehrlichkeit
- Interesse an guten Lebensmitteln und Kreativität
- Begeisterung für den Handel und Freude am Umgang mit Menschen
- Praktische Fähigkeiten und einen erfolgreichen Schulabschluss

Was lernst du:

- Kunden über Backwaren, Zutaten und Herstellungsverfahren beraten
- Snacks und Frühstücke herstellen, präsentieren und verkaufen
- Kaffeespezialitäten herstellen
- Waren abhängig von der Tageszeit und des Warendrucks präsentieren
- Produkte tagesaktuell bestellen und Kundenwünsche berücksichtigen
- Lebensmittel nach HACCP-Richtlinien lagern und kontrollieren

AUSBILDUNG ALS BÄCKER (M/W/D)

Dein Profil:

- Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit
- Lernbereitschaft und Ehrlichkeit
- Interesse an guten Lebensmitteln
- Begeisterung für die handwerkliche Arbeit und das Arbeiten im Team
- Praktische Fähigkeiten und einen erfolgreichen Schulabschluss

Was lernst du:

- Den Umgang und die Beurteilung von qualitativ hochwertigen Rohstoffen aus der Region
- Mehlsorten unterscheiden und verschiedene Teige herstellen
- Das traditionelle Aufarbeiten von Hand (Rundwirken)
- Bedingtes Maschinenbedienen zur Unterstützung der Prozesskette
- Gärprozesse überwachen während des Produktionsablaufes
- Öfen, Backprogramme und –verläufe handhaben
- Qualitäten der hergestellten Produkte erkennen und beurteilen und gesetzliche Hygienestandards einhalten und kontrollieren

„DER KONTAKT ZU UNSEREN GÄSTEN UND DIE TEAMARBEIT IN DER MEISTERBÄCKEREI MACHEN MIR SEHR VIEL SPAB“
(Ibadet, 19Jahre, Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin)

„MIR MACHT DIE WARENPRÄSENTATION, DAS BELEGEN VON SNACKS UND DAS PROBIEREN NEUER BACKWAREN AM MEISTEN SPAB“
(Karina, 17Jahre, Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin)

„ES MACHT MIR VIEL SPAB, WENN ICH ETWAS NEUES ÜBER DEN TEIG LERNE“
(Zviad, 26Jahre, Ausbildung zum Bäcker)

„MIR GEFÄLLT DIE TEAMARBEIT UND DASS MAN IMMER SO FRÜH FEIERABEND HAT“
(Jarno, 20Jahre, Ausbildung zum Bäcker)

AUSBILDUNG ALS KONDITOR (M/W/D)

Dein Profil:

- Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit
- Lernbereitschaft und Ehrlichkeit
- Interesse an guten Lebensmitteln
- Begeisterung für die handwerkliche Arbeit und das Arbeiten im Team
- Praktische Fähigkeiten und einen erfolgreichen Schulabschluss

Was lernst du:

- Den Umgang und die Beurteilung von qualitativ hochwertigen Rohstoffen aus der Region
- handwerkliches Herstellen von Plunder- und Blätterteigen sowie Biskuit- und Rührmassen
- Dekorationselemente aus Zucker, Marzipan und Kuvertüre herstellen, modellieren von Marzipanfiguren
- Kuchen, Schnitten und Torten aus Butter- und Sahnecreme herstellen
- Saisongebäcke herstellen, wie z.B. Osterlämmer, Weihnachtsgebäck, Berliner
- Bedingtes Maschinenbedienen zur Unterstützung der Prozesskette
- Öfen, Backprogramme und –verläufe handhaben
- Qualitäten der hergestellten Produkte erkennen und beurteilen und gesetzliche Hygienestandards einhalten und kontrollieren

„MAN SIEHT AM ENDE DES TAGES IMMER WAS MAN GEARBEITET, GESCHAFFT UND GELERNT HAT.“
(Melissa, 18Jahre, Ausbildung zur Konditorin)

AUSBILDUNG ALS FACHMANN/FRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE (M/W/D)

Dein Profil:

- Perfekter Gastgeber mit Vorliebe für Snacks und Zahlen
- Abläufe machen für dich nur Sinn wenn ein System dahinter steckt
- Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit und Pünktlichkeit
- Mathematisch-kaufmännisches Interesse
- Praktische Fähigkeiten und einen erfolgreichen Schulabschluss (Realschule)

Was lernst du:

- Koordination von Arbeitsabläufen und Personalmanagement
- Produkt-, Qualitäts- und Hygienekontrolle
- Lagerhaltung, Warenwirtschaft und Büromanagement
- Gästeberatung- und Betreuung und Umgang mit Reklamationen
- Snacks, Kaffeespezialitäten und Frühstücke herstellen und verkaufen
- Waren abhängig von der Tageszeit und des Warendrucks präsentieren

„DIESEN BERUF BILDEN WIR JETZT GANZ NEU AUS!“
(Meisterbäckerei Schneckenburger)