

## Ausbildung zum Konditor (m/w/d) bei der Bäckerei Schnell in Berlin

### Beschreibung

Wir sind ein Familienbetrieb in fünfter Generation mit rund 30 eigenen Filialen und arbeiten unermüdlich an der Qualität unserer Produkte. Auch bei uns erleichtern Maschinen uns das Leben, aber der Hauptteil der Arbeit wird in traditioneller Handarbeit ausgeführt.

Die Geschichte unserer Handwerksbäckerei begann bereits im Jahr 1897. Doch wir sind immer am Zahn der Zeit geblieben und so hat sich in den Jahren einiges getan. Als Mitglied der Bäckerei-Innung bilden wir nach den neusten Maßstäben selbst aus.

Wenn du Lust hast, in einem super Team zu arbeiten, dann bewirb dich noch heute!

### Arbeitspensum

Ausbildung

### Industrie / Gewerbe

Bäckerei

### Arbeitsort

Roelckestr.77-80, 13088, Berlin, Berlin, Deutschland

### Veröffentlichungsdatum

8. Juli, 2022

Ausbildung zum Konditor

### Leistungen der Anstellung

- Ein sicherer Arbeitsplatz
- 50 % Personalrabatt
- Faire Bezahlung
- Flexibilität bei der Einsatzplanung
- Betriebliche Altersvorsorge
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Ein tolles Team in einem familiengeführten Unternehmen

### Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Vorbereitung und Herstellung von Konditoreiprodukten
- Anfertigungen von Glasuren, Marzipan- und Zuckererzeugnissen
- Anschlagen von Massen als Vorprodukt für Torten und Schnitten
- Fertigen von Motivtorten
- Modellieren von Figuren und Formen mit Fondant und Blütenpaste
- Herstellung von Backwaren
- Fachgerechte Bedienung und Reinigung von Arbeitsmitteln
- Einhaltung der Hygienevorschriften

### Zur Ausbildung:

Dauer: 3 Jahre, danach staatlich anerkannter Abschluss zum Konditor (m/w/d)

Duales Ausbildungssystem: 4 Tage praxisbezogen in unserer Konditorei; 1 Theorietag im Oberstufenzentrum, jährlich 14 Tage praktische Unterweisung in der Innung

### Qualifikationen / Anforderungen

- Haupt- oder Realschulabschluss
- Rechnerisches Grundwissen
- Sorgfalt und Fleiß
- Zuverlässigkeit und Ehrlichkeit
- Teamfähigkeit
- Spaß am Handwerk
- Fantasie und Kreativität
- Geduld und Fingerfertigkeit
- Eigene Ideen verwirklichen

### **Kontakte**

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann sende uns deine Bewerbung per Klick auf die Schaltfläche **[JETZT BEWERBEN]**

Wir freuen uns auf dich!

Wenn du noch mehr Informationen benötigst, schau auf unserer [Website](#) vorbei.