

<https://jetztjob.de/job/der-baecker-feihl/neumarkt-stellenangebot-ausbildung-konditor/>

Ausbildung zum Konditor (m/w/d) bei Der Bäcker Feihl in Neumarkt

Beschreibung

Als regionaler Bäcker ist es für uns wichtig, die besten Mitarbeiter für unseren Betrieb zu finden und für diese die besten Perspektiven zu bieten. Wir haben den Anspruch, über den Lohn hinaus Wohlfühlen, persönliche Entwicklung, Sicherheit und Gemeinschaft anzubieten.

Gerade im Bäckerhandwerk können junge Menschen schnell Verantwortung übernehmen und mit jungen Jahren starke Führungskräfte werden. Das prägt fürs ganze Leben.

Halte die FEiHL-Flagge mit uns in den Wind und lass Dich mit unserer Unterstützung persönlich weiterentwickeln.

Als Konditor stellst Du handwerklich kreative und feine Backwaren wie Torten und Lebkuchen her. Außerdem planst Du den Bedarf an Zutaten und bist für deren richtige Lagerung verantwortlich. Du stellst verschiedene Teige her und backst daraus Kuchen, Plätzchen und Torten, die Du dann verzierst und garnierst.

Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Ausbildungsform:

Duale Ausbildung im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule oder schulische Ausbildung an einer Berufsfachschule

Zwischenprüfung:

Während der Berufsausbildung ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

Abschluss- und Gesellenprüfung:

Die Ausbildung schließt mit einer Gesellen-/Abschlussprüfung ab.

- Praktische Prüfung
- Schriftliche Prüfung

Mitarbeiter Vorteile

- Übernahme nach der Ausbildung
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Einstellungsorganisation

Der Bäcker Feihl GmbH

Beschäftigungsverhältnis

Ausbildung

Branche

Bäckerei

Arbeitsort

Am Kornfeld 4, 92318, Neumarkt, Bayern, Deutschland

Veröffentlicht

11. November, 2022

Ausbildung zum Konditor

- Betriebsfeiern
- Kostenloser Personalverzehr
- Kleidungskosten werden übernommen und muss nicht selber gewaschen werden
- Unterstützung bei der Wohnungssuche
- Fitnessstudio
- Job-Rad

Deine Aufgaben

- Umgang mit Isomalt (Zucker)
- Ziehen, gießen, blasen
- Marzipanfiguren herstellen
- Krokant in Form eines Krokantkörbchens herstellen
- Speiseeis herstellen
- Und vieles mehr

Dein Profil

- Du hast einen guten Geruchs- und Geschmackssinn
- Du besitzt handwerkliches Geschick
- Du bist kreativ
- Du legst hohen Wert auf Hygiene und Sauberkeit
- Du bist pünktlich

Haben wir dein Interesse geweckt?

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.