

Ausbildung Konditor (m/w/d) bei SAM URBAN BAKER in Fischerhude

Beschreibung

In unserer modernen und nach neuen Maßstäben aufgebauten Produktion kannst Du schon früh am Morgen kreativ sein. Für unsere große und vielfältige Kundschaft fertigst Du jeden Tag süße und leckere Kreationen. Wir haben ein sehr ansprechendes Sortiment, dass jeden Tag aufs Neue von Dir mit gleichbleibender Qualität erstellt wird.

Wir suchen immer gute Leute, die mit uns über sich hinauswachsen wollen. Komm zu uns als Auszubildender Konditor (m/w/d) und begleite SAM URBAN BAKER in eine noch erfolgreichere und spannende Zukunft. Starte mit uns durch und werde ein Teil der SAM FAM.

Arbeitspensum

Ausbildung

Industrie / Gewerbe

Bäckerei

Arbeitsort

Landstraße 24, 28870,
Fischerhude, Niedersachsen,
Deutschland

Veröffentlichungsdatum

15. Juli, 2022

Ausbildung als Konditor

Leistungen der Anstellung

- Einen persönlichen Ausbildungsmentor, der dir für alle Fragen und Sorgen zur Verfügung steht
- Möglichkeit der freien Entfaltung
- Freundliches und unterstützendes Miteinander
- Flexible Arbeitszeitmodelle
- Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschläge
- Sehr attraktive Personalrabatte
- Übertarifliche Bezahlung
- Monatliches Verzehrguthaben
- Quali-Train-Firmenfitness
- Teamevents
- Zukunftsorientierter und moderner Arbeitsplatz
- **Weiterentwicklungsmöglichkeiten**
- **Flexible Arbeitszeitmodelle**
- Übernahme nach erfolgreich bestandener Abschlussprüfung garantiert
- Entwicklungsmöglichkeiten im Unternehmen nach Abschluss deiner Ausbildung

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Kreative Eigenentwicklung von neuen Produkten
- Führung und Steuerung der modernen Betriebsanlagen
- Vielfältige und abwechslungsreiche Arbeitsaufgaben
- Teigmacher
- Arbeiten in der Feinbäckerei
- Handwerkliche Aufarbeitungstätigkeiten

Qualifikationen / Anforderungen

- Mind. einen Hauptschulabschluss
- Teamfähigkeit
- Eigenverantwortliches Arbeiten
- Flexibilität in der Arbeitsorganisation
- Offen für Herausforderungen
- Du bist zuverlässig und dein Wort zählt
- Fähigkeiten in der Teigmacherei und Ofenführung sind auch gerne gesehen

Kontakte

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.