

Ausbildung zum Bäcker (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!

Beschäftigungsverhältnis

Vollzeit, Teilzeit, Ausbildung, Aushilfe

Branche

Bäckerei

Arbeitsort

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

Veröffentlicht

8. Juli, 2022

Ausbildung zum Bäcker

Mitarbeiter Vorteile

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

Deine Aufgaben

- Teigfertigung
- Herstellung verschiedenster Backwaren
- Ofenmeisterei
- Unterstützung im Produktionsablauf
- Fachgerechte Bedienung und Reinigung von Arbeitsmitteln
- Einhaltung der Hygienevorschriften

Zur Ausbildung:

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

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

Dein Profil

- Haupt- oder Realschulabschluss

- Rechnerisches Grundwissen
- Sorgfalt und Fleiß
- Zuverlässigkeit und Ehrlichkeit
- Teamfähigkeit
- Spaß am Handwerk

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.