

# JetztJob

<https://jetztjob.de/job/single-job/koenigstein-stellenangebote-ausbildung-baecker/>

## Ausbildung zum Bäcker (m/w/d) bei der Landbäckerei Schmidt in Königstein

### Beschreibung

[https://jetztjob.de/wp-content/uploads/2022/11/Baecker\\_Azubi\\_Direktansprache.mp4](https://jetztjob.de/wp-content/uploads/2022/11/Baecker_Azubi_Direktansprache.mp4)

Du hast deinen Schulabschluss in der Tasche und suchst jetzt einen Ausbildungsplatz?

Dann komm in unser Team, denn wir suchen Verstärkung in der Backstube!

Wir, die Landbäckerei Schmidt GmbH, sind ein mittelständischer Familienbetrieb in 4. Generation. Unsere Bäckerei in Königstein im Herzen der Sächsischen Schweiz, dort vereinen wir traditionelles Handwerk und moderne Technik. Für unsere 35 Fachfilialen von der Sächsischen Schweiz bis nach Dresden backen wir ein großes Sortiment an Broten, Brötchen, Kuchen, Torten – nach eigenen Rezepten und täglich frisch!

### Leistungen der Anstellung

- Gute Einarbeitung für deinen sicheren Start bei uns
- Krisensicherer Arbeitsplatz in einem Familienunternehmen
- Leistungsgerechte und pünktliche Vergütung
- 50% Sonntags-, 100% Feiertags-, und bis zu 40% Nachzuschlag
- Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- Betriebliche Altersvorsorge
- Arbeitskleidung wird für dich gewaschen
- Vermögenswirksame Leistungen
- Corporate Benefits (Vergünstigung bei vielen namhaften Partner)

### Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Rohwaren, Halbfabrikate und Fertigerzeugnisse kontrollieren und lagern
- Bedarf an Rohstoffen berechnen, Produktfolgen, Maschineneinsatz und einzelne, aufeinander abgestimmte Arbeitsschritte planen
- Arbeitsgeräte wie Backöfen, Rühr-, Knet-, Portioniermaschinen, Bleche und Formen herrichten, reinigen und warten
- Arbeitsabläufe im Team abhängig von den Rezepten vorbereiten
- Massen mit unterschiedlichen Zutaten und Verfahren herstellen und weiterverarbeiten
- Vorteige und Sauerteige ansetzen
- Teige ausrollen, wickeln, portionieren, einschlagen, füllen, schneiden, schlingen, flechten (mit der Hand und/oder mithilfe von Maschinen und Geräten)
- Unterschiedliche Produkte herstellen, wie z.B. Brot, Brötchen, Partygebäck, Süßspeisen, Stollen, Desserts, Torten usw.
- Herzhaft kleine Gerichte zubereiten, wie z.B. Eierspeisen, Salate und Quiches
- Kalte und gefrorene Süßspeisen und süße Eierspeisen herstellen
- Kunden beraten, Kundenerwartungen einschätzen

**Arbeitspensum**  
Ausbildung

**Industrie / Gewerbe**  
Bäckerei

**Arbeitsort**  
Königsteiner Str. 51, 1824, Königstein, Sachsen, Deutschland

**Veröffentlichungsdatum**  
16. November, 2022

Ausbildung zum Bäcker

- Backwaren transportsicher verpacken
- Betriebliche Dokumentationen anlegen, Qualitätsmängel beseitigen und Rezepturen prüfen
- Hygienevorschriften einhalten und die Qualität von Produkten und Rohstoffen sichern
- Vorschriften zum Arbeitsschutz und zur Unfallverhütung einhalten
- Energie und Material wirtschaftlich und umweltschonend verwenden
- Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräte

#### **Weiterbildungen nach Abschluss:**

- Meister (m/w/d)
- Techniker (m/w/d) z.B. Lebensmitteltechniker (m/w/d)
- Studium z.B. Lebensmitteltechnologie
- Weiterbildung z.B. als Ernährungsberater (m/w/d)

#### **Qualifikationen / Anforderungen**

- Mind. guter Hauptschulabschluss optimalerweise mind. einen Realschulabschluss
- Körperlich gesund lt. ärztlicher Tauglichkeitsuntersuchung
- Belastbar, teamfähig
- Bereitschaft zur Arbeit an Wochenenden, Sonn- und Feiertagen
- Liebe zum Beruf
- Spaß an Teamarbeit und Kundenberatung
- Interesse an der Herstellung und Bearbeitung von Lebensmitteln
- Neigung zu Handarbeit
- Neigung zu formgebend-handwerklicher Tätigkeit (attraktives Dekorieren von Torten)
- Neigung zu feiner, sauberer Arbeit (Abschmecken, Anrichten und Dekorieren)
- Durchschnittliche Wahrnehmungs- und Bearbeitungsgeschwindigkeit (Dosieren und Zubereiten mehrerer Zutaten gleichzeitig unter Zeitdruck)
- Merkfähigkeit und Gedächtnis (insbesondere für den Bestelleingang und Rezepturen)
- Gut-durchschnittliche Kenntnisse in Mathematik, insbesondere sicheres Beherrschung der Grundrechenarten und der Dezimal-, Bruch-, Prozent- und Dreisatzrechnung (Erstellen von Rezepturen)
- Auffassungs- und Urteilsvermögen für Geschmacksnuancen
- Sinn für die ästhetische Wirkung von Formen und Farben

#### **Kontakte**

Dann sende uns deine Bewerbung per Klick auf die Schaltfläche **JETZT BEWERBEN]**

Wir freuen uns auf dich!

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