

Ab sofort bilden wir aus:

BÄCKERLEHRLING (W/M/D)

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Berufsschule: Innsbruck

Das lernst du bei uns:

- Herstellung von hochwertigen Backwaren (Brot, Gebäck, Feinwaren)
- Auswahl von Rohstoffen
- Teige nach genauen Rezepten für die händische und maschinelle Verarbeitung mischen
- Backöfen und Dampfkammern bedienen
- Geräte, Apparate und Maschinen reinigen und pflegen, die beim Backen verwendet werden
- Rohstoffe und Backwaren fachgerecht lagern und kühlen
- Erkennen von Backfehlern und deren Ursache
- Einhaltung der Hygienerichtlinien

Das bringst du mit:

- Interesse an der Herstellung von Brot und Gebäck und der damit verbundenen Rohstoffkunde
- Abgeschlossene Pflichtschule, Mittelschule oder zweiter Bildungsweg
- Gute Kenntnisse in den Grundrechnungsarten
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Körperliche Fitness
- Interesse und Motivation
- Belastbarkeit und Frühaufsteher-Qualitäten
- Handwerkliche Geschicklichkeit und technisches Verständnis
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Wir bieten:

- Sicherer Arbeitsplatz in einem regionalen Familienunternehmen
- Vielseitige, abwechslungsreiche Ausbildung
- Gutes Arbeitsklima
- Krisensichere, handwerkliche Berufslehre
- Lehrlingsentschädigung lt. Kollektiv + Nachtzulage

Gerne werden auch Schulabbrecher/innen, Maturanten/innen oder ältere Jugendliche aufgenommen. Eine Weiterlehre ist ebenso möglich.

Wenn du an einer Lehre als Bäcker/in interessiert bist, sende uns bitte deine schriftliche Bewerbung (Motivationsschreiben mit Foto und letzten Zeugnis) via E-Mail an info@baeckereirass.at

Rückfragen unter **0 53 52 / 622 60**

Wir freuen uns darauf dich kennenzulernen!