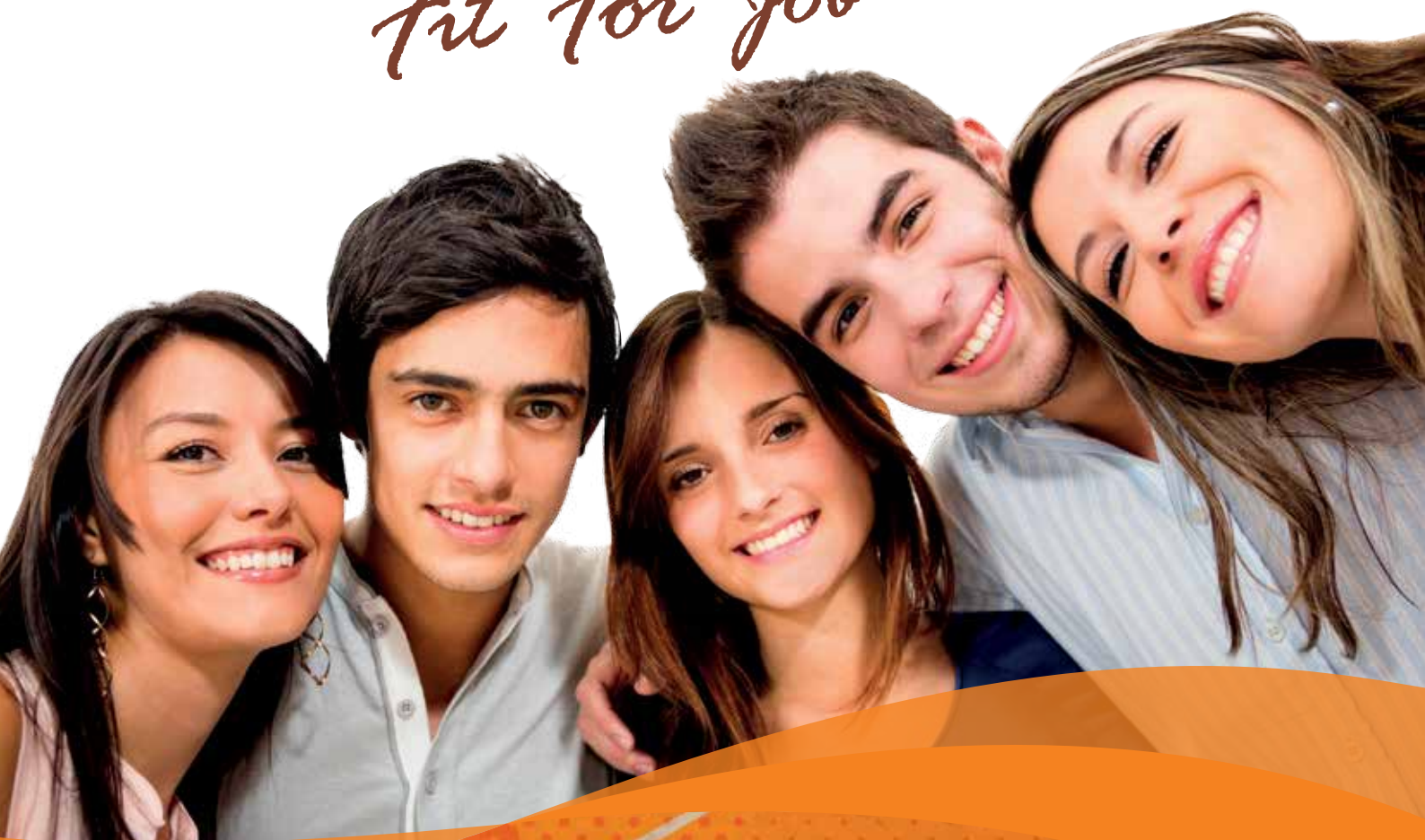


BÄCKER

 **Schmidt** CAFE

Fit For Job



**AUF DICH
KOMMT'S AN!**

AUSBILDUNG BEIM SCHMIDT

Inhalt

03//Vorwort

Ein Lächeln sagt mehr
als jede Note!

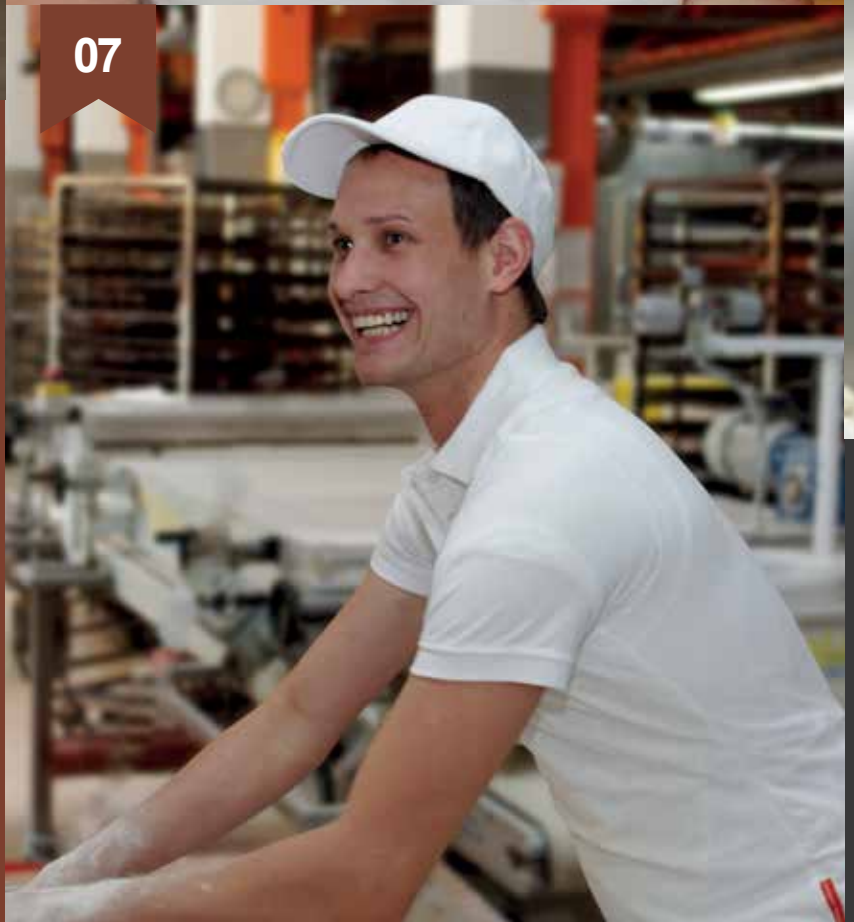
08



09



07



04//Bäcker Schmidt

Schmidt steht für Liebe - zum Handwerk,
zu den Mitmenschen und zum Detail!

06//Auszubildende

Zu unserer Arbeit gehört viel mehr als
nur „Brote backen und verkaufen“.



07//Bäcker/in

Bei uns lernst Du das Herstellen von Brot und Brötchen mit allem was dazu gehört.

08//Konditor/in

Mit der Ausbildung zum Konditor tauchst Du ein in die spannende Welt der süßen Sachen.

09//Bäckereifachverkäufer/in

Umgang mit Kunden und Spaß am Verkauf: Diese Voraussetzungen solltest Du mitbringen.

10//Koch/Köchin

Koch gehört zu den beliebtesten Lehrberufen in Deutschland.

11//Fachkraft Systemgastronomie

In der Ausbildung setzt Du das Gastronomiekonzept eines Restaurants um.



Ein Lächeln sagt mehr
als jede Note!

Der Erfolg liegt in unserer Philosophie und in unseren zuverlässigen und engagierten Mitarbeitern!

Wir bilden unsere Fachkräfte selbst aus – und das in vielen Bereichen.

Unsere Auszubildenden sind auch unsere Zukunft. Deshalb freuen wir uns auf freundliche und motivierte junge Menschen, die in der großen Schmidt-Familie ihre Zukunft selbst in die Hand nehmen. **Wir bieten persönliche Ausbildungsbetreuung und viel Menschlichkeit.**

Jeder Mensch hat andere Qualitäten. Deshalb ist ein Zeugnis allein nicht ausschlaggebend für uns. Ein Lächeln sagt mehr als jede Note!

In diesem Sinne freuen wir uns auf zahlreiche Bewerbungen.

Eure Familie Schmidt

Jörg, Michael und Christina Schmidt



07

Impressum

Bäckerei Schmidt KG
Rambacher Str. 6
91180 Heideck
Telefon: 09177 / 4966-0
www.schmidtgenuss.de

V. i. S. d. P.:
Michael Schmidt

BÄCKER

Schmidt

CAFE

Fit For Job

“

Der Bäcker Schmidt steht für ein urtraditionelles, innovatives Familienunternehmen.“



BROT IST LEBEN

Was wäre ein Leben ohne Brot? Unvorstellbar! Georg und Annerose Schmidt begründeten ab ca. 1973 die Philosophie: „Aus Natürlichem das Beste backen!“ Dieser Philosophie sind wir bis heute treu geblieben.

1978 wurde Markus Rührmer als erster Bäckergehilfe von Georg Schmidt ausgebildet. Noch heute ist Herr Rührmer Backstubenleiter bei uns. Inzwischen bietet der Bäcker Schmidt zahlreiche weitere Ausbildungsplätze.

Nur wenn das Betriebsklima stimmt, können die Mitarbeiter mit Liebe und Begeisterung arbeiten.

Die „Schmidterianer“ zeichnen sich durch Verbundenheit zum Unternehmen, Leidenschaft für Ihre Arbeit und den freundlichen und herzlichen Umgang miteinander aus – so wie es die Familie Schmidt seit Jahrzehnten vorlebt.

BROT IST FREUDE

Durch unsere beständige und herzliche Kundenorientierung begeistern wir unsere Gäste mit unseren Leistungen zu fairen Preisen. Im Jahr 1989 eröffneten wir die erste Filiale mit Café Betrieb in Weißenburg. Frei nach dem Motto: „Jeder muss an etwas glauben, ich glaube ich nehme noch ein Stück Kuchen!“

Um auch zukünftig unsere Schmidt-Qualität zu gewährleisten, bezogen wir 1990 unseren heutigen Standort mit moderner, handwerksorientierter Backstube.

Wirtschaftlicher Umgang mit Ressourcen, effizientes und ökologisch ausgerichtetes Arbeiten und innovative Ideen waren unserer Familie schon immer ein großes Anliegen.



BROT IST LIEBE

„Liebe geht durch den Magen“, sagt der Volksmund.

In den 90er Jahren eröffneten wir das erste Bäcker Café mit Frontcooking-Konzept in Gunzenhausen. Es folgten Genießertreffpunkte in Roth, Hilpoltstein und Schwabach.

Der Bäcker Schmidt steht für Bäckerkultur: Angefangen von den unterschiedlichsten Brotrezepten, bis hin zu feinen Kuchen, Torten und Gebäck.

Bei uns wird mit Liebe gebacken und präsentiert.

Wir möchten, dass es unseren Gästen gut geht und wir tun alles dafür. Dazu gehört auch das Entwickeln neuer Ideen, kontinuierliche Verbesserung und die Umsetzung auf dem Markt.

Schmidt steht für Liebe – zum Handwerk, zu den Mitmenschen und zum Detail!

“

Unser handwerkliches, leidenschaftliches Backen, verbunden mit innovativen Ideen, ist ein Garant für eine hochwertige Ausbildung und sichere Arbeitsplätze in der Region.“

I ♥ MY JOB

Engagierte Azubis



SANDRA, 21 JAHRE

3 Jahre Ausbildung bei uns und jetzt angestellte Konditorin.

Ich hatte das große Glück, mein Hobby zum Beruf machen zu können. Ich liebe es, Torten, Kuchen und Desserts mit Schokolade zu verzieren und dass ich bei Hochzeitstorten, Sortimentswechsel und Saisonartikeln meine eigenen Ideen mit einbringen kann. Unser Arbeitsklima ist super und ich habe immer Nachmittags frei. **Ich liebe meinen Beruf, der mir auch gute Perspektiven für die Zukunft bringt.**



MATTHIAS, 25 JAHRE

3 Jahre Ausbildung bei uns und jetzt angestellter Bäcker.

Bäcker ist ein sehr spannender Beruf. Wir Bäcker sind die Helden der Nacht und die Retter des Morgens! Von der Handarbeit über modernste Technik, hier kann ich meine Kreativität voll ausleben. Es ist eine sehr abwechslungsreiche Arbeit und ich kann das gelernte Wissen auch gut zu Hause anwenden. **Ich finde es toll, die Nachmittage frei zu haben und freue mich schon auf zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten, die mein Beruf noch bietet!**



JESSICA, 20 JAHRE

momentan im 2. Lehrjahr als Bäckereifachverkäuferin.

Als Bäckereifachverkäuferin lerne ich jeden Tag neue Menschen kennen. Ich darf mit qualitativ hochwertigen Backwaren arbeiten und es macht mir großen Spaß, mein Wissen an unsere Kunden weiterzugeben. Auch die Arbeit im Team bereitet mir große Freude. Mit so kompetenten, zuverlässigen und vertrauenswürdigen Kolleginnen arbeitet man gerne! **Für mich ist es die perfekte Ausbildung.**

“

Zu unserer Arbeit gehört viel mehr als nur ‚Brote backen und verkaufen‘.“

FREIER AUSBILDUNGSPLATZ

Bäcker/in

“

„Der frühe Vogel fängt den Wurm!“

Und wer früh aufsteht, hat auch mehr vom Tag.“



Der Bäcker Schmidt legt großen Wert auf beste Qualität. Bei uns lernst Du das Bäckerhandwerk von Grund auf - mit natürlichen Rohstoffen und ohne chemische Zusatzstoffe.

DAS BRINGST DU MIT:

- Gute Laune, schon am frühen Morgen
- Körperliche Belastbarkeit
- Handwerkliches Geschick
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Motivation & Teamfähigkeit

DAS BIETEN WIR DIR:

- Fundierte Ausbildung mit persönlicher Ausbildungsbetreuung
- Zukunftssicheren Beruf mit guten internen Aufstiegschancen
- Junges, freundliches Team
- Modern ausgestattete Backstube
- Attraktive Vergütung und Arbeitszeiten

AUSBILDUNG:

- 3 Jahre - duales System (Bäckerei Schmidt & Berufsschule)

TÄTIGKEIT:

Herstellung von feinsten Brotsorten, speziellen Kleingebäcksorten und süßen Gebäckvariationen. Kreation neuer, leckerer Backwaren. Natürliche Herstellung von exquisiten Füllungen und Cremes. Professionelle und innovative Teigbearbeitung.

FREIER AUSBILDUNGSPLATZ

Konditor/in

“

Der Mensch lebt nicht vom Brot allein.
Es darf auch mal ein Stück
Schmidt-Torte sein!“

Egal ob Sahneschnitten, verschiedenste Kuchen, Schwarzwälder-Kirsch-Sahnetorte... - bei uns gibt es den Schmidt-Genuss auf höchstem Niveau! Feinste Rezepte, frische Zutaten und liebevolle Gestaltung sorgen dafür, dass auch das Auge nicht zu kurz kommt.

DAS BRINGST DU MIT:

- Sinn für höchste Sauberkeit & Hygiene
- Kreativität und Talent für Gestaltung
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Teamfähigkeit & Belastbarkeit

DAS BIETEN WIR DIR:

- Fundierte Ausbildung mit persönlicher Ausbildungsbetreuung
- Zukunftssicheren Beruf mit guten internen Aufstiegschancen
- Eine Backstube mit modernster Ausstattung
- Motivierte, nette Kollegen und Team-Fairplay

AUSBILDUNG:

- 3 Jahre - duales System (Bäckerei Schmidt & Berufsschule)

TÄTIGKEIT:

Herstellung von Torten, Konfekt, Kuchen, Pralinen, Dauergebäck und auch Speiseeis. Mischen, Portionieren und Formen von Massen und Teigen, Garnieren und Glasieren, Aufbewahrung und Prüfung von Rohstoffen.



FREIER AUSBILDUNGSPLATZ

Bäckereifachverkäufer/in

Der Bäcker Schmidt bietet eine riesige Auswahl an feinsten Bäckereierzeugnissen: Brotvariationen, Gebäck, Torten, Kuchen, Snacks und vieles mehr. Unsere Kunden werden mit Hingabe und Sorgfalt beraten und bedient.

DAS BRINGST DU MIT:

- Freude am Umgang mit Menschen
- Gepflegtes Auftreten & Freundlichkeit
- Verkaufstalent & Freude bei der Beratung
- Schnelle Auffassungsgabe & Teamfähigkeit

DAS BIETEN WIR DIR:

- Fundierte Ausbildung mit persönlicher Ausbildungsbetreuung
- Zukunftssicheren Beruf mit internen Aufstiegsmöglichkeiten
- Herzliche Arbeitsatmosphäre
- Aufgabe mit Eigenverantwortung und kreativem Sachverstand

AUSBILDUNG:

- 3 Jahre - duales System (Bäckerei Schmidt & Berufsschule)

TÄTIGKEIT:

Verkauf von unseren feinen **Brotvariationen, Gebäckvielfalt, exquisiten Torten & Kuchen, herzhaften Snacks und vieles mehr.** Richtiges Bedienen und professionelles Beraten der Kunden. Betriebswirtschaftliche Preiskalkulationen & Auftragsannahme, Kassieren und Auftragsbearbeitung an modernen Kassensystemen, Präsentation unserer Lebensmittel, Herstellung und Veredelung frischer Backwaren, Herstellung feinsten Kaffeespezialitäten.



“

Süße Schlemmereien sind Balsam für die Seele. Und wenn diese mit einem Lächeln angepriesen werden, dann bleiben keine Wünsche mehr offen!“

FREIER AUSBILDUNGSPLATZ

Koch/Köchin

“

„Liebe geht durch den Magen“, das ist nicht nur ein Sprichwort, sondern Tatsache!“



Schmidts Genießertreffpunkte bieten eine frische und abwechslungsreiche Küche mit ständig wechselnden Tagesgerichten. Ob abwechslungsreiches Frühstück, Holzofenpizza, Pasta, Salate oder köstliches vom Grill – hier gibt es für jeden Geschmack etwas.

DAS BRINGST DU MIT:

- Freude am Umgang mit frischen Lebensmitteln
- Kreativität & Qualitätsbewusstsein
- Freundliches Auftreten & Spaß am Kochen
- Motivation & Eigenverantwortung

DAS BIETEN WIR DIR:

- Fundierte Ausbildung mit persönlicher Ausbildungsbetreuung
- Zukunftssicheren Beruf mit guten internen Aufstiegsmöglichkeiten
- Kollegiales, motiviertes Küchenteam
- Abwechslungsreiche Tätigkeit mit eigenen Entfaltungsmöglichkeiten

AUSBILDUNG:

- 3 Jahre - duales System (Bäckerei Schmidt & Berufsschule)

TÄTIGKEIT:

Gerichte frisch und lecker zubereiten, Einkauf, Bestellung sowie Bewertung frischer Rohstoffe, Kreation von neuen Speisen, Frühstück und Snacks.

FACHKRAFT FÜR Systemgastronomie

Der Bäcker Schmidt steht für Qualität, Genuss und Aufmerksamkeit. Unsere Gäste sollen sich wohl fühlen und jederzeit liebevoll umsorgt werden. Unseren hohen Standard setzen wir in allen Filialen gleichermaßen um.

DAS BRINGST DU MIT:

- Freundlichkeit & gepflegtes Auftreten
- Organisationstalent & Belastbarkeit
- Freude am Umgang mit Menschen & Lebensmitteln
- Schnelle Auffassungsgabe

DAS BIETEN WIR DIR:

- Fundierte Ausbildung mit persönlicher Ausbildungsbetreuung
- Zukunftssicheren Beruf mit guten internen Aufstiegschancen
- Eigenverantwortliche Tätigkeit
- Motivierte Kollegen und Team-Fairplay

AUSBILDUNG:

- 3 Jahre - duales System (Bäckerei Schmidt & Berufsschule)

TÄTIGKEIT:

Beratung und Betreuung unserer Gäste, Zubereitung frischer Speisen und Getränke, Herstellung feinsten Kaffeespezialitäten, Schmidt-Qualität und Frische-Konzept mittragen.



“

Aber kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist
bleibend. (Goethe)“

BÄCKER

Schmidt

CAFE

Fit For Job



**Zeig uns was Du kannst! Bewirb Dich noch
HEUTE unter karriere.schmidtgenuss.de**