

BÄCKER

Schmidt CAFE



# MEHL IST DEIN DING!

## MEHLVERBINDUNGSINGENIEUR GESUCHT :)

*Bäcker m/w/d*

### DARUM GEHT'S UND DAS BRINGEN WIR DIR BEI:

- Herstellungsarten von diversen Naturteigen
- Vorteige und Sauerteige ansetzen und unterschiedliche Brote mischen und backen
- Herstellung von diversem Gebäck, Baiser-Massen, Glasuren und Sahnecremes, süßen und pikanten Füllungen
- Belegung von Backwarensnacks und Zubereitung kleiner Gerichte wie Strudel, Eierspeisen, Salate und Quiches
- Was bei der Lagerung und Kontrolle von Rohwaren und Fertigerzeugnissen wichtig ist

### DAS BRINGST DU MIT:

- Abschluss: Idealerweise mindestens einen Hauptschulabschluss | doch für uns zählt viel mehr:
- Deine Leidenschaft für 's Backen und die Handarbeit
- Exakte und genaue Arbeitsweise | Freude am Umgang mit Lebensmitteln | Hohes Qualitätsbewusstsein | Ehrlichkeit und Teamfähigkeit

## BEWIRB DICH JETZT:

Bäckerei Schmidt KG | Rambacher Str. 6 | 91180 Heideck  
☎ 09177 49660 | ✉ [jobs@schmidtgenuss.de](mailto:jobs@schmidtgenuss.de)

mehr Infos unter:  
[schmidtgenuss.de](http://schmidtgenuss.de)

## NOCH EIN PAAR INFOS ZU DEINER AUSBILDUNG:

### STANDORT:

Deine Ausbildung absolvierst du in unserer neu gebauten, hochmodernen Backstube in Heideck

### BERUFSSCHULE:

- Weißenburg, Schwabach oder Nürnberg
- 1-2 Tage in der Woche
- Überbetriebliche Ausbildung an der Bayrischen Bäckermeisterschule:  
2x 1 Woche während deiner Ausbildung

### ARBEITSZEITEN:

1. Ausbildungsjahr: Beginn um 06:00 Uhr in unserer Backstube
  2. Ausbildungsjahr: Beginn um 4:00 Uhr oder 5:00 Uhr
  3. Ausbildungsjahr: Beginn um 4:00 Uhr oder 5:00 Uhr
- Du arbeitest 8 Stunden am Tag, 40 Stunden wöchentlich (inkl. Berufsschule)

### DAUER DER AUSBILDUNG:

3 Jahre, bei guten bis sehr guten Leistungen ist eine Verkürzung auf 2,5 Jahre möglich.

## WER SIND WIR?

Wir, die Familie Schmidt und unsere Backstube stehen für höchste Bäckerqualität. Ein urtraditionelles, innovatives Familienunternehmen mit einem hohen handwerklichen Qualitätsanspruch - vereint mit viel Herz und Leidenschaft für frische und hochwertige Backwaren. Begeisterung für Kundenorientierung und Genuss zeichnen uns aus.

## DU MÖCHTEST ERSTMAL GUCKEN, WIE ES BEI UNS SO IST?

KEIN PROBLEM! Du kannst dir gerne bei einem Praktikum alles ansehen und herausfinden, ob der Beruf des Bäckers etwas für dich ist. Melde dich bei uns, auch gerne für mehr Informationen rund um die Ausbildung!



## BEWIRB DICH JETZT: