



# ABER BITTE MIT SAHNE!

**TORTENHELD GESUCHT:)** 



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

- Herstellungsarten verschiedener Teigsorten und Weiterverarbeitungsmöglichkeiten
- Herstellung, Verzierung von Torten aller Art: Sahneschnitten, Biskuitrollen, Hochzeitstorten
- Herstellung von Biskuit- und Baisermassen, Cremes (z.B. Marzipancreme) sowie die Abröstung von Brandmassen
- Pralinen aus unterschiedlichen Massen herstellen und verzieren

#### **DAS BRINGST DU MIT:**

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

## **BEWIRB DICH JETZT:**

mehr Infos unter: schmidtgenuss.de



#### **SO KANN ES BEI UNS WEITER GEHEN:**

- Als Konditorgeselle steht dir auch der Weg zum Konditormeister offen
- Sehr gute Übernahmechancen nach deiner Ausbildung

#### **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 Konditors etwas für dich ist. Melde dich bei uns, auch gerne für mehr Informationen rund um die Ausbildung!



