



**ZUSAMMEN
KRIEGEN WIR WAS
GEBACKEN!**

KOMM INS
**AZUBI
TEAM**

Starte Deine Karriere bei einem hochmodernen
Handwerksbetrieb mit einer Ausbildung zum

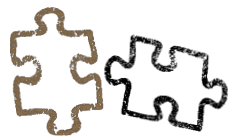
BÄCKER
(M/W/D)

Familien-
unternehmen



SCHNEIDERS BÄCKEREI? Wer ist denn das?

Du als Auszubildende/r genießt unsere volle Wertschätzung und wirst in den drei Jahren Deiner Ausbildung begleitet, unterstützt und gefördert. Denn unser gemeinsames Ziel ist die erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung. Und danach stehen Dir bei Schneiders in der Regel alle Türen offen.



Herbert
Schneider



ZUSAMMEN KRIEGEN WIR WAS GEBACKEN!

Du liebst den Duft und den Geschmack von frischem Brot? Dann wird Dich die Arbeit bei Schneiders Bäckerei begeistern! Eine Ausbildung bei uns zum/r Bäcker/in bietet Dir einen sicheren Arbeitsplatz und vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten. Du arbeitest lieber körperlich, als acht Stunden am Tag vor einem Computer zu sitzen? Du liebst es, kreativ und mit den Händen zu arbeiten, und freust Dich am Ende des Tages zu sehen, was Du geschafft hast? Du bist stolz, wenn Deine Backwaren den Kunden im ganzen Siegerland und darüber hinaus schmecken? Dann ist dieser Beruf genau das Richtige für Dich!



MACH DIE NACHT ZUM TAG UND WERDE ...

BÄCKER!

(M/W/D)

Der Beruf der Bäckerin oder des Bäckers hat eine sehr lange Tradition!

Dennoch ist er keineswegs altbacken. Ganz im Gegenteil! Du erlernst ein traditionelles Handwerk, bei dem Kreativität und handwerkliches Geschick gefragt sind und Du noch richtig mit anpacken kannst. Gleichzeitig wird Dein Beruf von hochmodernen Maschinen begleitet, die Dir viele Arbeitsschritte erleichtern und heute kaum noch aus dem Arbeitsalltag wegzudenken sind.

Wie wird Dein späterer Arbeitstag mal aussehen?

Deine Hauptaufgabe ist natürlich das Herstellen von frischen Backwaren. Du kennst die Rezepte für gesundes Körnerbrot, duftende Brötchen und Feine Backwaren. In Deiner Ausbildung lernst Du die Herstellung von Füllungen und die Verarbeitung von Früchten kennen, zum Beispiel für saftige Puddingteilchen, Apfeltaschen und Schokohörnchen.

Bei uns wird auch am Tag gebacken!

Dass Bäcker ausschließlich nachts arbeiten müssen, stimmt überhaupt nicht. Dank unseres modernen Unternehmens und der maschinellen Unterstützung kannst Du tagsüber arbeiten, bei uns gibt es eine Nacht- und eine Tagschicht. Azubis arbeiten in der Tagschicht, die erst ab 5 Uhr beginnt.



Das kannst Du von uns erwarten:

- Bei uns hast Du einen sicheren Arbeitsplatz
- Wir haben ein offenes Ohr, wenn Du mal nicht weiter weißt
- Wir zahlen Dir ein überdurchschnittliches Azubi-Gehalt und obendrauf gibt es noch viele zusätzliche Sozialleistungen
- Du bekommst bis zu 50 % Rabatt auf unsere Produkte

Das erwarten wir von Dir:

Begeisterung für Lebensmittel:

Lebensmittel und was man mit ihnen alles machen kann, sind ein spannender Arbeitsbereich. In Deiner Ausbildung wirst Du lernen, was beim Backen eigentlich passiert.

Handwerkliches Geschick: Mit Deinen Händen wirst Du sowohl kernige Brote als auch Feine Gebäcke herstellen. Die richtigen Griffe dafür lernst Du natürlich noch, geschickte Hände solltest Du trotzdem mitbringen.

Körperliche Fitness: Trotz helfenden Maschinen ist Bäcker/in ein Beruf, für den Du Deine Kraft brauchst. Die meiste Arbeit wird im Stehen verrichtet, für das Arbeiten mit den Armen brauchst Du ein paar Muskeln!

Sauberes Arbeiten: Weil in der Backstube mit Mehl und anderen Lebensmitteln gearbeitet wird, ist es eine besonders wichtige Voraussetzung, dass Du sauber und hygienisch arbeitest.



**FÜR'S KNETEN
BEKOMMST DU
KNETE!**

1.000 EUR
Erstes Lehrjahr

1.100 EUR
Zweites Lehrjahr

1.200 EUR
Drittes Lehrjahr

Ausbildungs-
vergütung

Was wir uns von Dir persönlich wünschen:

Du denkst positiv, bist freundlich und arbeitest gern mit anderen zusammen, Du bist ehrlich und auf Dich kann man sich verlassen.

Für's Kneten bekommst Du Knete:

In der Regel dauert Deine Ausbildung drei Jahre und mit jedem Ausbildungsjahr steigt das Gehalt. Neben Deiner praktischen Arbeit im Betrieb wirst Du auch die Berufsschule besuchen. Denn auch dort werden Dir wichtige Inhalte vermittelt, die Du als Bäcker/in brauchst.

Was kannst Du als Bäcker/in machen?

Als gelernte/r Bäcker/in hast Du viele Möglichkeiten. Mit den richtigen Weiterbildungen oder Studiengängen kannst Du vieles werden: Ausbilder/in, Schichtleiter/in, Produktionsleiter/in, Fachlehrer/in an Berufsschulen, Ernährungsberater/in, Qualitätsbeauftragte/r, Selbstständigkeit als Bäcker/in, und vieles mehr.

Ansprechpartner
auf der Rückseite



Sende uns Deine Bewerbungsunterlagen gerne
per E-Mail an bewerbung@schneiders-baeckerei.de.

Dein Ansprechpartnerin für alle Fragen rund um
die Ausbildung zum Bäcker (m/w/d):
Tabea Langemann (Ausbildungsbeauftragte)
Telefon 02 71 / 7 72 95-27



facebook.de/schneidersbaeckerei
instagram.de/schneidersbaeckerei

schneiders-baeckerei.de

ROGG'N'ROLL