

Ausbildung Konditor im modernen Handwerk (m/w/d)



Wir sind ein traditionsreiches Familien-Unternehmen, das heute bereits in der 4. Generation geführt wird. Bereits 1907 duftete es in unserer Confiserie nach köstlichen Schokoladen, würzigem Honigkuchen, feinsten Gebäcken und Pralinen. Alle Spezialitäten aus unserem Hause werden von Liebhabern traditionsreicher Backkunst geschätzt.

Zum 01.08.2024 (auch Einstellung zu sofort oder anderem späteren Zeitpunkt möglich) stellen wir **Auszubildende (m/w/d) zum/zur Konditor/in** ein!

Konditoren und Konditorinnen stellen Torten und Kuchen, Pralinen, Konfekt, Marzipan- und Zuckererzeugnisse, Salz-, Käse- und Dauergebäck sowie Speiseeis her. Außerdem dekorieren und präsentieren sie ihre Produkte und verkaufen diese. Sie arbeiten vor allem in Konditoreien, Confiseries, Cafés oder Bäckereien mit Feinbackwarensortiment, aber auch im Patisserie-Bereich großer Hotels und Restaurants. Darüber hinaus können Konditoren und Konditorinnen in der Backwaren- und Süßwarenindustrie beschäftigt sein.

Wir freuen uns auf die Zusendung Deiner Bewerbungsunterlagen, wenn Du gerne einen anspruchsvollen Handwerksberuf ergreifen wollen und über folgende Voraussetzungen verfügst:

- Schulabschluss: mindestens ein guter qualifizierter Hauptschulabschluss (10A)
- Freude an der Mitarbeit in einem engagierten Team
- freundliches, motiviertes Wesen

Anders als sonst in unserer Branche üblich, arbeitest Du bei uns NICHT am Wochenende, sondern montags bis freitags von ca. 7 - 16 Uhr!

Wenn Du dich für eine Ausbildung interessierst, sende uns einfach dein Kontaktdaten an rene.waechter@rabbel.com oder rufe uns an: 05404 9707 - 59. Dein persönlicher Ansprechpartner Herr René Wächter beantwortet gerne deine Fragen.



seit 2020

