



AUSBILDUNG MIT ZUKUNFT

Dreher
immer lecker.

KOMM IN UNSER TEAM.

WIR FREUEN UNS AUF DICH.

Dreher
immer lecker.

Bewerbungen bitte schriftlich:
Stadtbackerei Dreher
Inhaber Markus Dreher e. K.
Flößerstraße 10
77723 Gengenbach
Telefon 07803 933-10

oder per mail:
personal@stadtbaeckerei-dreher.de

Deine Ansprechpartner:
Frau Mauch 07803/933-118
Frau Hug 07803/933-113

www.stadtbaeckerei-dreher.de



Kriegst du's gebacken?



Bäcker/in



Konditor/in



Fachverkäufer/in



Bürokauffrau/mann



www.stadtbaeckerei-dreher.de

Dreher
immer lecker.

WILLKOMMEN IN EINER STARKEN GEMEINSCHAFT!

Die Stadtbäckerei Dreher steht für einen Familienbetrieb zwischen Innovation und Tradition. Seit den Anfängen im Jahr 1959 haben stetige Veränderungen unseren Betrieb geprägt. Alle Backwaren werden in unserer eigenen Backstube handwerklich und täglich frisch hergestellt.

VORTEILE EINER AUSBILDUNG BEI DREHER:

- Krisensicherer Arbeitsplatz
- Gute Zukunftsperspektiven
- Übertarifliche Ausbildungsvergütung
- Flexible Arbeitszeiten/Schichtmodelle, z. B. auch Tagschichten für Bäcker/innen
- Moderne Arbeitstechniken und Anlagen
- Große Produktvielfalt
- Gute Übernahme-Chancen



Bäcker/in

Deine Stärken:

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Handwerkliches und technisches Geschick
- Sinn für gewissenhaftes u. sauberes Arbeiten
- Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit
- Kreativität und Interesse neue Produkte zu entwickeln

Deine Aufgaben:

- Herstellung von Brot, Backwaren u. Kleingebäck
- Ansetzen von diversen Teigen und anschließende Weiterverarbeitung
- Arbeitsabläufe vorbereiten und koordinieren
- Bedienung von modernen, technischen und zum Teil computergesteuerten Anlagen
- Einhaltung von Qualitätsstandards



Ausbildungsdauer: 3 Jahre im Blockunterricht
Berufsschule: Berufliche Schulen Kehl
Ausbildungsort: Bäckerei Gengenbach

Karriere & Weiterbildung

- Gesellenprüfung
- Meisterprüfung
- Betriebswirt des Handwerks
- Lebensmitteltechniker
- Ingenieur für Lebensmitteltechnologie



Ausbildungsdauer: 3 Jahre
Berufsschule: Kaufm. Berufsschule Offenburg
1,5 Tage pro Woche
Ausbildungsort: Gengenbach Verwaltung
Weitere Auskünfte über Direktanfrage

Bürokauffrau/mann



Konditor/in

Deine Stärken:

- Interesse an der Zubereitung von feinen und vielfältigen Köstlichkeiten
- Handwerkliches und technisches Geschick
- Freude am kreativen Entwickeln und Ausprobieren
- Sinn für gewissenhaftes und sauberes Arbeiten
- Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit

Deine Aufgaben:

- Herstellung von Kuchen, Torten und Feinbackwaren
- Anfertigung und Gestaltung von Sonderbestellungen (z.B. Hochzeitstorten) mit aufwendigem Dekor
- Zubereitung von Massen, Füllungen und Cremes
- Arbeitsabläufe vorbereiten und koordinieren
- Bedienung von modernen, technischen und zum Teil computergesteuerten Anlagen
- Einhaltung von Qualitätsstandards

Ausbildungsdauer: 3 Jahre im Blockunterricht
Berufsschule: Berufliche Schulen in Kehl
Ausbildungsort: Konditorei Gengenbach

Karriere & Weiterbildung

- Gesellenprüfung
- Meisterprüfung
- Betriebswirt des Handwerks
- Lebensmitteltechniker
- Ingenieur für Lebensmitteltechnologie



Fachverkäufer/in

Deine Stärken:

- Interesse und Spaß am Beraten und Verkauf von Backwaren
- Freundliches und gepflegtes Auftreten
- Gute Kommunikationsfähigkeit beim direkten Umgang mit Kunden
- Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit

Deine Aufgaben:

- Verkauf von Backwaren, Snacks, Kuchen und Torten
- Zubereitung von frischen Snacks
- Fachliche Beratung über Geschmack, Zusammensetzung und Bedeutung für die Ernährung
- Warenannahme und Retouren-Bearbeitung
- Ansprechende Gestaltung der Warentheke
- Kalkulation und Weiterleitung von Bestellungen
- Bedienung von Kassensystemen
- Schaffung einer sauberen und einladenden Atmosphäre im Verkaufsraum sowie der Theke

Ausbildungsdauer: 3 Jahre im Blockunterricht
Berufsschule: Berufliche Schulen in Kehl
Ausbildungsort: in vielen Filialen der Marktbäckerei Dreher

Karriere & Weiterbildung

- Fachverkäuferin
- Erstverkäuferin
- Stellvertretende Filialleiter/in bzw. Filialleitung
- Verkaufsleiterin
- Ernährungsberaterin