



<https://baeckerei-amthor.de/jobs/ausbildung-als-baecker-in/>

Ausbildung als Bäcker/in

Arbeitszeiten

Vollzeit

Beschreibung

Für unsere Backstube suchen wir zum 01. August 2023 (oder nach individueller Absprache) mehrere Auszubildende zum/zur BÄCKER/IN (m/w/d)

Was macht man in diesem Beruf?

Bäcker/innen stellen Brot und Brötchen, Backwaren aus Blättern, Mürbe- oder Hefeteig, Torten und Süßspeisen, Partygebäck und kleine Gerichte her. Dazu wiegen und messen sie die Zutaten, z.B. Mehl, Milch, Eier, Hefe, Gewürze und Zucker, ab und mischen sie nach Rezept zusammen. Sie überwachen die Teigbildungs- und Gärungsvorgänge und beschicken die Öfen. Schließlich glasieren oder garnieren sie die Waren, um sie zu verfeinern und sie noch appetitlicher aussehen zu lassen

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Verantwortungsbewusstsein und Sorgfalt sind bei der Arbeit mit Lebensmitteln von besonderer Bedeutung. Damit die Qualität der Backwaren stimmt, müssen die Rezepte der Teigsorten genau eingehalten werden. Außerdem sind die Hygienevorschriften zu beachten.
- Beim Umrechnen von Gewichtsangaben oder bei der Berechnung von Mischungsverhältnissen benötigt man Kenntnisse in Mathematik. Zur Überwachung chemischer Prozesse (z.B. Gärung von Sauerteig durch Milchsäurebakterien und Hefen) sind Kenntnisse in Chemie nützlich.

Qualifikationen / Anforderungen

- ab gutem Hauptschulabschluss (gern Mittlere Reife)
- gute Kenntnisse in Mathematik
- Motivation und Interesse für diese Ausbildung
- gerne ab 18 Jahren, weil in unserer Bäckerei teilweise bereits ab 23:00 Uhr gearbeitet wird
- Mobilität aufgrund der Arbeitszeiten

Kontakte

B. Harnisch (Backstubenleiter)

benjamin.harnisch@baeckerei-amthor.de

Arbeitgeber

Bäckerei Amthor

Start Anstellung

1.8.2023

Dauer der Anstellung

3 Jahre

Arbeitsort

Am Jahnsportplatz 2, 34369, Hofgeismar, Hessen, Deutschland