Biobäckerei
Schubert
Einfach immer gutes Brot

Lern gutes Handwerk in einer modernen Biobäckerei

Azubi im Lebensmittelhandwerk

Wir Schuberts sind eine Bäckerfamilie in dritter Generation und backen seit über 40 Jahren bio aus Überzeugung. Bei uns wird noch alles selbst gemacht. Du lernst in unserer schönen neuen Manufaktur sowohl das ursprüngliche Handwerk in seiner ganzen Bandbreite als auch die Bedienung modernster Anlagen. Wir bieten dir Einblick in alle Abteilungen und halten regelmäßig Lernseminare zu besonderen Backwaren und Arbeitstechniken ab.

BÄCKER/IN:

Hast du Lust Brot und Semmeln herzustellen? Du arbeitest gerne körperlich? Bei uns erlernst du zusammen mit anderen Azubis sowohl die alte handwerklichen Techniken der Teigherstellung und der Gebäckaufarbeitung als auch den Umgang mit modernen Maschinen.

KONDITOR/IN

Hast du Lust feine Kuchen und Torten herzustellen? Kannst du sorgfältig und genau arbeiten? Bei uns erlernst du in einem angenehmen Umfeld die handwerklichen Techniken des Konditorenhandwerks – ohne Fertigmischungen.

FACHVERKÄUFER/IN

Hast du Lust frische, gesunde Backwaren zu verkaufen? Hast du ein offenes, zuvorkommendes Wesen? Bei uns erlernst du was in ein gutes Brot gehört und die Vorteile von biologischen Rohstoffen. Gute Dekoration und Verkaufstechniken gehören genauso wie die Zubereitung von leckeren Snacks zu deiner Ausbildung.

Komm zur einzigen reinen Biobäckerei im Raum Augsburg.
Wir freuen uns auf dich!

www.bäckerei-schubert.de

Deine **schriftliche Bewerbung** sendest du bitte an: Biobäckerei Schubert, Berliner Allee 40, 86153 Augsburg, oder personal@baeckerei-schubert.de

Bewerbungsunterlagenkönnen wir leider nicht zurückschicken.