



JOB-REZEPT

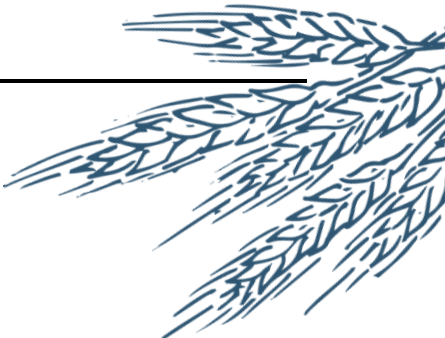
BÄCKER LEHRLING (m/w/d) • TAGARBEIT FÜR UNSERE BACKSTUBE IM SCHÖNEN MAISHOFEN

„VOLLES KORN VORAUSS IN EIN NEUES ABENTEUER“. UNS IST ES WICHTIG DIE KUNST DES BROTBACKENS WEITERZUGEBEN, DARUM SIND WIR AUF DER SUCHE NACH JUNGEN UND MOTIVIERTEN MENSCHEN, DIE SICH FÜR DIESES SCHÖNE TRADITIONELLE HANDWERK BEGEISTERN UND ES VON GRUND AUF ERLERNEN UND ERLEBEN WOLLEN. UNSER TEAM KANN ES KAUM ERWARTEN, DICH KENNENZULERNEN.

ZUBEREITUNG

- Backzeit: ab August/September 2022
- Handwerkliches Geschick
- Einsatzbereitschaft
- Gewissenhafte Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsrichtlinien
- Mitarbeit in unseren familiär geführten Betrieb seit 1893

DEINE ZUTATEN

- Offenheit, Teamfähigkeit, Loyalität, Genauigkeit und Engagement
 - Freude am Umgang mit Menschen
 - Großes Interesse am Backhandwerk
 - Pünktlichkeit und Verlässlichkeit
 - Flexibilität ist genauso gefragt, wie dein Verantwortungsbewusstsein
- 

UNSERE ZUTATEN

- Lehrstelle in unserer Backstube im schönen Maishofen
- Doppellehre Konditor und Bäcker (m/w/d) möglich
- Jobrotation - Einblicke in verschiedene Bereiche und Filialen
- Tagarbeit und 5-Tage-Woche
- Mitarbeit in einem engagierten Team
- Traditionelles backen am Holzbackofen
- Innovative Produkte und Herstellungsverfahren
- Gute Entlohnung und bei erfolgreichem Lehrabschluss eine großzügige Prämie



Wenn wir dich von uns begeistern konnten,
dann bitte sende deine Bewerbung inkl. Lebenslauf per Mail
an andreas@unterberger.at oder telefonisch unter +43 664 3622512

