

# JOB-REZEPT

## PATISSIER LEHRLING (m/w/d) • TAGARBEIT

FÜR UNSERE KUCHENWERKSTATT IM SCHÖNEN MAISHOFEN

STARTSCHUSS FÜR EIN NEUES ABENTEUER. LIEBST DU DEN DURFT VON FRISCHEN BISKUIT GENAUSO WIE WIR? ZAUBERST GERNE MIT FINGERSPITZENGEFÜHL SÜßWAREN? UND STEHST MIT BEGEISTERUNG IN DER KUCHENWERKSTATT? DANN FREUEN WIR UNS AUF DEINE BEWERBUNG. UNSER TEAM KANN ES KAUM ERWARTEN DICH KENNENZULERNEN.

### ZUBEREITUNG

- Backzeit: ab August/September 2022
- Einsatzbereitschaft und gewissenhafte Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsrichtlinien
- Herstellung aller Süßspeisen (Torten, Kuchen, Keksen, Plunder...) erlernen
- Mitarbeit der Weiterentwicklung unserer Unterberger-Produkte
- Einhaltung und Durchsetzung der definierten Qualitätsstandards
- Mithilfe der Bestellungen, Sachgemäße Lagerung und Umgang der Lebensmittel

### DEINE ZUTATEN

- Offenheit, Kreativität, Teamfähigkeit, Loyalität, Genauigkeit und Engagement
- Freude am Umgang mit Menschen
- Echte Leidenschaft zum traditionellen Handwerk
- Pünktlichkeit und Verlässlichkeit
- Flexibilität ist genauso gefragt, wie dein Verantwortungsbewusstsein

### UNSERE ZUTATEN

- Lehrstelle in unserer Kuchenwerkstatt 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
- Innovative Produkte und Herstellungsverfahren
- Gute Entlohnung
- 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](mailto:andreas@unterberger.at) oder telefonisch unter +43 664 3622512

