

Classic Conditorei GmbH
Dorfstraße 15c • 18209 Steffenshagen

Ausbildung Konditor/-in

Marzipan, Pralinen und Speiseeis –in der Ausbildung zum Konditor geht es lecker zu! Du wirst lernen, wie man Torten, Kuchen, Petit Fours, aber auch Brot und Brötchen herstellt. Dazu gehören natürlich auch Vor- und Nachbereitungsaufgaben, wie das Reinigen der Maschinen. Wenn du dich zum Konditor ausbilden lassen möchtest, solltest du auch keine Angst vor Kundenkontakt haben. Denn es gehört zu deinen Pflichten, die produzierte Ware im angeschlossenen Laden zu präsentieren und zu verkaufen. In einer Konditorei kommt es darauf an, dass die Erzeugnisse nicht nur gut schmecken, sondern auch verlockend aussehen. Daher solltest du gestalterisches Geschick mitbringen, um die Torten mit Marzipan, Zucker und Schokolade anschließend noch zu verzieren und zu dekorieren, sodass du am liebsten selbst ein Stückchen von ihnen naschen würdest. Da die Ware natürlich stets frisch und pünktlich zur Geschäftseröffnung fertig sein soll, musst du in deiner Ausbildung zum Konditor bereits früh mit der Arbeit beginnen und auch beispielsweise zur Weihnachtszeit oder bei Feierlichkeiten und auch am Wochenende arbeiten.

Die Frage ist:

Willst Du alles für diesen abwechslungsreichen Beruf erlernen? Wir zeigen Dir alles was Du dafür brauchst.

Dann werde Teil von unserem Team und bewerbe Dich bei uns:

Classic Conditorei GmbH
Anne Klink
Dorfstraße 15c
18209 Steffenshagen

Hier findet auch Deine Ausbildung statt.

Wenn Du magst, dann kannst Du auch hier eine Mitarbeiterwohnung günstig anmieten.

Ich freue mich auf Eure Bewerbung!

Anne Klink
Zentrale Koordinierung
038203/7757-0
info@classic-conditorei.com