

Der Geschmack von frisch duftendem Brot, das süsse Stück Kuchen zum Kaffee oder der Gedanke daran eine liebe Person mit einer Schachtel Pralinen zu überraschen. Das sind die Kleinigkeiten die es im Leben braucht um sich und seine Mitmenschen glücklich zu machen. Die Zutaten dafür sind karierte Bäckerhosen, ordentlich gebundene Schürzen, eine Lieferung direkt zu Ihnen nach Hause und noch viele mehr.

Ab **Sommer 2025** freuen wir uns erneut auf eine/n neue/n **Lernende/n in unserer Backstube** in Weinfelden

Was Du alles lernst:

Lerne ein traditionelles Handwerk kennen und schaffe Dir damit ein ideales Standbein für Deine Zukunft. Für die Ausbildung zum Bäcker-Konditor-Confiseur*in EFZ entscheidest Du Dich für eine Fachrichtung:

Fachrichtung **Bäckerei-Konditorei** oder Fachrichtung **Konditorei-Confiserie**

- › **Herstellen von Broten, Spezialbrot und Klein- und Feingebäcken**
- › **Umgang mit Hefeteigen**
- › **Herstellen von Teigen, Massen, Cremes und Füllungen**
- › **Herstellen von Patisserie und Konfekt**
- › **Herstellen von Snacks, Sandwiches, Birchermüesli und Salaten**
- › **Gestalten von Torten und Desserts für spezielle Anlässe**
- › **Schokoladenarbeiten**



Informationen zur Ausbildung

Bist Du fit für diese Ausbildung?

Diese Voraussetzungen solltest Du mitbringen:

- › Abgeschlossene Volksschule, obere oder mittlere Schulstufe mit guten Schulnoten und permanente Lernbereitschaft
- › Manuelles Geschick und Sinn für Formen und Farben
- › Guter Geschmacks- und Geruchssinn sowie Hygiene- und Sauberkeitsbewusstsein
- › Sorgfalt und Geduld (auch wenn es einmal hektisch werden sollte) sowie Zuverlässigkeit
- › Gute Gesundheit und körperliche Fitness (allfällige Allergien müssen vorgängig abgeklärt werden)
- › Spass an der Arbeit im Team und Bereitschaft für flexible Arbeitszeiten

Produzierst Du in Zukunft unsere Produkte?

- › Wir pflegen seit über 70 Jahren ein offenes und vertrauensvolles Miteinander in einem lebhaften Unternehmen
- › Wir geniessen einen guten Ruf, sind lokal sehr gut verankert und planen langfristig
- › Wir sind stolz auf unsere Arbeit, Produkte und Dienstleistungen
- › Du kannst von Anfang an selber Hand anlegen und übernimmst schnell Verantwortung

Ist Dein Interesse an einer Ausbildung in der Handwerksbäckerei Strassmann AG geweckt? Wunderbar, dann freuen wir uns auf Deine vollständigen Unterlagen (Motivationsschreiben, aktueller Lebenslauf und Zeugnisse) vorzugsweise in elektronischer Form und mit Foto.

Handwerksbäckerei Strassmann AG

Marinia Frei, Personalverantwortliche

Amriswilerstrasse 31, CH-8570 Weinfelden, 071 622 35 22

mitarbeiter@handwerks-baeckerei.ch, www.handwerks-baeckerei.ch

