

Ausbildung zum Konditor (m/w/d) bei der Landbäckerei Schmidt in Königstein

Beschreibung

https://jetztjob.de/wp-content/uploads/2022/11/Konditor_Azubi_Direktansprache.mp4

Du hast deinen Schulabschluss in der Tasche und suchst jetzt einen Ausbildungsplatz?

Dann komm in unser Team, denn wir suchen Verstärkung in der Backstube!

Wir, die Landbäckerei Schmidt GmbH, sind ein mittelständischer Familienbetrieb in 4. Generation. Unsere Bäckerei in Königstein im Herzen der Sächsischen Schweiz, dort vereinen wir traditionelles Handwerk und moderne Technik. Für unsere 35 Fachfilialen von der Sächsischen Schweiz bis nach Dresden backen wir ein großes Sortiment an Broten, Brötchen, Kuchen, Torten – nach eigenen Rezepten und täglich frisch!

Mitarbeiter Vorteile

- Gute Einarbeitung für deinen sicheren Start bei uns
- Krisensicherer Arbeitsplatz in einem Familienunternehmen
- Leistungsgerechte und pünktliche Vergütung
- 50% Sonntags-, 100% Feiertags-, und bis zu 40% Nachtzuschlag
- Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- Betriebliche Altersvorsorge
- Arbeitskleidung wird für dich gewaschen
- Vermögenswirksame Leistungen
- Corporate Benefits (Vergünstigung bei vielen namhaften Partner)

Deine Aufgaben

- Feinbackwaren, z.B. aus Biskuit-, Mürbe-, Brand- oder Hefeteig herstellen, Party-, Salz-, Käse-, Dauergebäck sowie Konditoreierzeugnisse und Stollen herstellen
- Zutaten entsprechend vorbereiten, z.B. entfrosten, waschen, sieben, schälen, abziehen, entkernen, rösten und rezeptgenau abwiegen
- Abgewogene Rohstoffe zusammenführen, überwiegend mit Maschinen rühren, kneten, schlagen oder rösten und zu Teigen und Massen verarbeiten
- Teige ausrollen, wickeln, portionieren, einschlagen, füllen, schneiden, schlingen, flechten (mit der Hand und/oder mithilfe von Maschinen und Geräten)
- Massen in Backformen füllen oder auf Bleche spritzen (aufdressieren)
- Teige und Massen backen, dabei unterschiedliche Backtemperaturen und Backzeiten berücksichtigen
- Torten, Schaustücke, Präsentationsformen unterschiedlicher Konditoreierzeugnisse, Produktvorschläge und Dekors für spezielle Anlässe entwerfen und gestalten
- Torten- und Dessertteile fertigstellen und dekorieren

Beschäftigungsverhältnis
Ausbildung

Branche
Bäckerei

Arbeitsort
Königsteiner Str. 51, 1824,
Königstein, Sachsen, Deutschland

Veröffentlicht
16. November, 2022

Ausbildung zum Konditor

- Glasuren kochen und temperieren, Kuvertüren auflösen und temperieren
- Torten, Desserts und Gebäck füllen, überziehen, glasieren und garnieren
- Zuckererzeugnisse herstellen, dabei Zucker kochen, Krokant schmelzen und Erzeugnisse formen
- Produkte ausformen
- Kuvertüren auflösen, Erzeugnisse überziehen und mit andersfarbigen Kuvertüren, Krokant, Nüssen usw. dekorieren
- Früchte verarbeiten
- Früchte blanchieren, eindünsten und frosten, kandieren und glasieren
- Süßspeisen anrichten
- Kleine Gerichte aus frischen Rohstoffen zubereiten, z.B. Salate, Suppen, Crêpes, Aufläufe, Canapés oder Fleischpasteten
- Kunden beraten und bedienen (an der Ladentheke und am Tisch), Erzeugnisse präsentieren und verkaufen
- Die Einhaltung von Hygiene-, Sicherheits- und Gesundheitsvorschriften sowie Maßnahmen der Qualitätssicherung sicherstellen
- Vor- und Nachbereitungsarbeiten ausführen
- Bedarf an Rohstoffen berechnen, Produktfolgen, Maschineneinsatz und einzelne, aufeinander abgestimmte Arbeitsschritte planen
- Rohstoffe und Halbfertigerzeugnisse prüfen und sachgerecht aufbewahren
- Arbeitsgeräte wie Backöfen, Rühr-, Knet-, Portioniermaschinen, Bleche und Formen herrichten, reinigen und warten
- Backwaren transportsicher verpacken
- Betriebliche Dokumentationen anlegen, Qualitätsmängel beseitigen und Rezepturen prüfen
- Hygienevorschriften einhalten und die Qualität von Produkten und Rohstoffen sichern
- Vorschriften zum Arbeitsschutz und zur Unfallverhütung einhalten
- Energie und Material wirtschaftlich und umweltschonend verwenden

Weiterbildungen nach Abschluss:

- Meister (m/w/d)
- Techniker (m/w/d) z.B. Lebensmitteltechniker (m/w/d)
- Studium z.B. Lebensmitteltechnologie
- Weiterbildung z.B. als Ernährungsberater (m/w/d)

Dein Profil

- Mind. guter Hauptschulabschluss optimalerweise mind. einen Realschulabschluss
- Körperlich gesund lt. ärztlicher Tauglichkeitsuntersuchung
- Belastbar, teamfähig
- Bereitschaft zur Arbeit an Wochenenden, Sonn- und Feiertagen
- Liebe zum Beruf
- Spaß an Teamarbeit und Kundenberatung
- Interesse an der Herstellung und Bearbeitung von Lebensmitteln
- Neigung zu Handarbeit
- Neigung zu formgebend-handwerklicher Tätigkeit (attraktives Dekorieren von Torten)
- Neigung zu feiner, sauberer Arbeit (Abschmecken, Anrichten und Dekorieren)
- Durchschnittliche Wahrnehmungs- und Bearbeitungsgeschwindigkeit (Dosieren und Zubereiten mehrerer Zutaten gleichzeitig unter Zeitdruck)
- Merkfähigkeit und Gedächtnis (insbesondere für den Bestelleingang und Rezepturen)
- Gut-durchschnittliche Kenntnisse in Mathematik, insbesondere sicheres

Beherrschen der Grundrechenarten und der Dezimal-, Bruch-, Prozent- und Dreisatzrechnung (Erstellen von Rezepturen)

- Auffassungs- und Urteilsvermögen für Geschmacksnuancen
- Sinn für die ästhetische Wirkung von Formen und Farben

Haben wir Dein Interesse geweckt?

Dann sende uns deine Bewerbung per Klick auf die Schaltfläche **JETZT BEWERBEN]**

Wir freuen uns auf dich!

Falls du mehr Informationen benötigst, schau gern auf unserer [Website](#) vorbei.