ROGGST DU DEN WENDL BÄCKER?

BÄCKER/-IN

KONDITOR/-IN

FACHVERKÄUFER/-IN LEBENSMITTELHANDWERK

WENDL
DER BROTAGONIST

DER BROTAGONIST ODER WIESO? WESHALB? WARUM?

WENDL
DER BROTAGONIST

EIN UNTERNEHMEN OHNE MOTIVIERTE UND GUT AUSGEBILDETE MITARBEITER IST WIE BROT OHNE MEHL.

Deshalb geben wir aufgeschlossenen Nachwuchstalenten die Möglichkeit, ein angesehenes und wirklich zukunftsfähiges Handwerk von der Pike auf zu erlernen.

ABER WARUM EIGENTLICH BEI UNS? UNTER ANDEREM DESHALB!

Wir sind ein mittelständisches, inhabergeführtes Familienunternehmen in der dritten Generation mit Verbundenheit zur Region. Seit 90 Jahren bilden wir junge Menschen aus. Etliche Mitarbeiter haben ihre eigene Ausbildung bei uns absolviert. Daher wissen wir sehr gut, worauf es ankommt: Es ist uns wichtig, unsere Auszubildenden vom ersten Tag an einzubinden und in ihrer Entwicklung zu begleiten!

UNSERE „ZUSATZSTOFFE“ FÜR EUCH

- ✓ **Ausbildungsplatz mit Übernahmeoption**
- ✓ **ein tolles Team und individuelle Entwicklungsmöglichkeiten**
- ✓ **tarifliches Ausbildungsentgelt plus monatlich 50 € Bonus und 40 € Fahrgeld**
- ✓ **Willkommenspaket und 50 % Mitarbeiterrabatt**
- ✓ **Bereitstellung der Arbeitskleidung**
- ✓ **zinsgünstiges Darlehen zum Führerscheinerwerb**

LUKAS H., AZUBI 2. LEHRJAHR

„DAS FASZINIERENDE AM BACKEN IST FÜR MICH, DASS MAN EINFACH AUS EIN PAAR ZUTATEN EIN RICHTIG LECKERES PRODUKT HERSTELLEN KANN.“

ARBEITSZEITEN: TAG- UND NACHTSCHICHT, AUCH AM WOCHENENDE

AUSBILDUNGSDAUER: 3 JAHRE

ARBEITSORT: BACKSTUBE IN WACHAU

BERUFSSCHULE: SUSANNA-EGER-SCHULE

AUSBILDUNG ZUM/ZUR: BÄCKER/-IN

DAS SOLLTEST DU MITBRINGEN:

- Freude an handwerklicher und kreativer Arbeit
- technisches Verständnis und verantwortungsbewussten Umgang mit Maschinen und Geräten
- ökonomischer Umgang mit Lebensmitteln
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Lust auf körperlicher Arbeit
- Bereitschaft zur Teamarbeit
- mindestens Hauptschulabschluss

DAS LERNST DU BEI UNS:

- handwerkliche Fähigkeiten zur Herstellung verschiedener Backwaren, z. B. Brot, Brötchen und Kuchen
- Kenntnisse über die Zusammensetzung von Rezepturen sowie Rohstoff- und Warenkunde
- Fähigkeiten im Bedienen von Maschinen zur Backwarenherstellung

DAS SIND DEINE PERSPEKTIVEN:

- Schicht- und Abteilungsleiter/-in
- Meisterausbildung
- Betriebswirt/-in des Handwerks
- Lebensmitteltechnologe/-technologin

JONATHAN A. , AZUBI 3. LEHRJAHR

„WENN MAN GERN KREATIV ARBEITET, IST KONDITOR DER PERFEKTE BERUF.“

ARBEITSZEITEN: TAG- UND NACHTSCHICHT, AUCH AM WOCHENENDE

AUSBILDUNGSDAUER: 3 JAHRE

ARBEITSORT: BACKSTUBE IN WACHAU

BERUFSSCHULE: SUSANNA-EGER-SCHULE

AUSBILDUNG ZUM/ZUR: KONDITOR/-IN

DAS SOLLTEST DU MITBRINGEN:

- einen gut entwickelten Geruchs-, Geschmacks- und Farbsinn
- Freude an handwerklicher und kreativer Arbeit
- die Fähigkeit, auch in Stresssituationen sorgfältig zu arbeiten
- Geschicklichkeit im Entwickeln, Zeichnen und Umsetzen von Dekorationsideen
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Bereitschaft zur Teamarbeit
- mindestens Hauptschulabschluss

DAS LERNST DU BEI UNS:

- handwerkliche Fähigkeiten zur Herstellung und Dekoration einer großen Vielfalt von Feinbackwaren, z. B. Kuchen, Torten und Konditoreiwaren
- Kenntnisse über die Zusammensetzung von Rezepturen sowie Rohstoff- und Warenkunde
- Fähigkeiten im Bedienen von Maschinen zur Backwarenherstellung

DAS SIND DEINE PERSPEKTIVEN:

- Abteilungsleiter/-in
- Meisterausbildung
- Betriebswirt/-in des Handwerks
- Lebensmitteltechnologe/-technologin

SINA W, AZUBI 3. LEHRJAHR

„AM BESTEN GEFÄLLT MIR AN MEINER AUSBILDUNG DIE KREATIVE WAREN-GESTALTUNG UND DER KUNDENKONTAKT IN DER FILIALE.“

ARBEITSZEITEN: FRÜH- UND SPÄTDIENST, AUCH AM WOCHENENDE

AUSBILDUNGSDAUER: 3 JAHRE

ARBEITSORT: FILIALEN

BERUFSSCHULE: SUSANNA-EGER-SCHULE

AUSBILDUNG ZUM/ZUR: FACHVERKÄUFER/-IN FÜR LEBENSMITTELHANDWERK

DAS SOLLTEST DU MITBRINGEN:

- Freude am Umgang mit Menschen und an Kommunikation
- Offenheit und Interesse, Menschen für Produkte zu begeistern und sie kompetent zu beraten
- die Fähigkeit, auch in Stresssituationen freundlich zu bleiben
- Sorgfalt bei der Erledigung finanzieller Angelegenheiten
- Bereitschaft zur Teamarbeit
- ein gepflegtes Aussehen und gute Umgangsformen
- mindestens Hauptschulabschluss

DAS LERNST DU BEI UNS:

- Fähigkeiten in der Handhabung und dem Verkauf von Backwaren
- Kundenberatung und Umgang mit dem Kassensystem
- Präsentieren, Bewerben und Preisbildung der Waren
- Backen von Backwaren und die Zubereitung von Snacks und Getränken

DAS SIND DEINE PERSPEKTIVEN:

- Teamleiter/-in
- Bezirksleiter/-in
- Verkaufsleiter/-in

SO KLAPPT ES!

DU MÖCHTEST DEINE AUSBILDUNG BEI UNS BEGINNEN? DANN HABEN WIR HIER EIN PAAR TIPPS UND INFORMATIONEN FÜR DICH!

INFORMIERE DICH GUT:

Informiere dich über den Beruf und unser Unternehmen: Finde heraus, ob der Beruf deinen Vorstellungen und Fähigkeiten entspricht und du bei uns lernen möchtest. Denk dran: Wir bieten dir die Chance, in einen Beruf reinzuschnuppern! Um so ein Schnupperpraktikum zu starten, nutze unser Formular auf der letzten Seite!

WIE KANNST DU DICH BEWERBEN?

Deine Bewerbungsunterlagen kannst du entweder über unser Bewerbungsformular auf www.brotagonist.de/onlinebewerbung, als E-Mail oder per Post zu uns senden.

bewerbung@brotagonist.de oder

Wendl GmbH Konditorei & Bäckerei
Ausbildung
Apelsteinallee 4
04416 Markkleeberg

WIE SIEHT EINE VOLLSTÄNDIGE BEWERBUNG AUS?

Bisher kennen wir dich nicht. Deine Bewerbung ist so eine Art Werbeplakat von dir! Also solltest du dich so präsentieren, wie du bist und zeigen, was du kannst.

ANSCHREIBEN

Erkläre uns auf einer Seite, warum du den Ausbildungsberuf ausgewählt hast, welche Voraussetzungen du dafür mitbringst und warum du zu uns kommen möchtest! Vielleicht hast du auch ein ganz besonderes Hobby, das etwas mit dem Beruf zu tun hat? Uns interessiert außerdem, wie du auf uns aufmerksam geworden bist.

LEBENSLAUF

Hier zeigst du uns in einem tabellarischen Überblick alle wichtigen Stationen deines bisherigen Lebens: vor allem zu Schul- und Berufsausbildung, deinen Kenntnissen, Praktika/ Berufserfahrung, Nebenjobs und Hobbys. Denk auch an deine vollständigen Kontaktdaten und ein Bewerbungsfoto!

ZEUGNISSE

Uns interessieren natürlich aktuelle Zeugnisse und Abschlüsse. Bitte schicke uns Kopien und keine Originale.

WIE GEHT ES WEITER?

Wenn wir deine Bewerbung erhalten haben, senden wir dir eine Eingangsbestätigung. Dann nehmen wir uns etwas Zeit, um deine Bewerbung anzuschauen. Wenn wir dich kennenlernen möchten, erhältst du von uns eine Einladung zum Vorstellungsgespräch. Wenn du uns im Gespräch überzeugen kannst, laden wir dich zu einem Praktikumstag ein. Am Ende dieses Tages besprechen wir mit dir, ob wir uns gemeinsam die Ausbildung vorstellen können.

MEHLE UNS!

Du kannst dich zwischen Oktober und April für das nächste Ausbildungsjahr bewerben. Dafür nutzt du das Bewerbungsformular auf www.brotagonist.de/onlinebewerbung oder sendest deine vollständigen Unterlagen (Anschreiben, Lebenslauf, Zeugnisse) an:

bewerbung@brotagonist.de oder

Wendl GmbH Konditorei & Bäckerei
Ausbildung
Apelsteinallee 4
04416 Markkleeberg

Hast du noch Fragen zur Ausbildung,
dann ruf an: 034297 911 - 000
oder schreib' uns eine E-Mail:
bewerbung@brotagonist.de

Deine Ansprechpartnerin ist:
Violetta Wiesner

Du erreichst Sie auch direkt:
Mobil: 0174 810 9435
E-Mail: violetta.wiesner@brotagonist.de

ICH ROGGE DEN WENDL BÄCKER

UND BEWERBE MICH FÜR EIN SCHNUPPER-PRAKTIKUM!

WIE HEISST DU?

WANN HAST DU GEBURTSTAG?

WIR BRAUCHEN DEINE E-MAIL ADRESSE UND TELEFONNUMMER!

AUF WELCHE SCHULE GEHST DU UND IN WELCHE KLASSE?

WELCHEN BERUF MÖCHTEST DU AUSPROBIEREN?

WANN MÖCHTEST DU ZU UNS KOMMEN?

UND FERTIG!

Gib die ausgefüllte Karte einfach in einer unserer Filialen ab! Die findest du auch im Internet unter www.brotagonist.de.

HEREIN GESCHNUP PERT!

WENDL
DER BROTAGONIST

NOTIZEN:

DEIN WEG ZU UNS

Fahr zum Beispiel mit der Straßenbahnlinie 15 bis zur Haltestelle Probstheida. Dort kannst du unter anderem in die Buslinien 106 oder 108 umsteigen und zum Gewerbepark Wachau fahren. Dort halten aber auch die Buslinien 141 und 172.

Du kannst natürlich auch mit dem Fahrrad fahren ...

Wendl GmbH Konditorei & Bäckerei
Apelsteinallee 4 • 04416 Markkleeberg
Gewerbepark Wachau

WENDL
DER BROTAGONIST