



# WIR BACKEN FÜR DIE ZUKUNFT



Du bist kreativ, engagiert und möchtest selbständig aber auch im Team arbeiten und Dein handwerkliches Geschick entdecken? Dann bist Du bei uns genau richtig, denn bei Fredy's kriegst Du alles gebacken! Bewirb Dich jetzt bei uns für eine Lehrstelle (Start August 2023) als

## **Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ**

### **Fachrichtung Bäckerei-Konditorei**

Als Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in mit Fachrichtung Bäckerei-Konditorei erlernst Du die Herstellung von diversen Brot- und Spezialteigen nach Rezept. Den Teig verarbeitest Du zu feinen und bekömmlichen Backwaren wie Brot, Gipfeli, Wähen oder Kuchen. Du kreierst Torten, Pâtisserie und Feingebäck und erlernst das Herstellen von Partybroten, Canapés und Sandwiches.

#### **Das bringst Du mit**

- Freude am Umgang mit Back- und Süßwaren
- Abgeschlossene Volksschule mit guten Schulnoten
- Gute körperliche Verfassung
- Bereitschaft für flexible Arbeitszeiten
- Geschickte Hände
- Sinn für Formen und Farben
- Flair für Zahlen
- Exaktes und genaues Arbeiten
- Hygienebewusstsein und Ordnungssinn

#### **Das bieten wir Dir**

- Eine spannende 3-jährige Berufsbildung
- Kompetente und engagierte Berufsbildner
- Qualifizierte Ausbildungsverantwortliche
- Ein eingespieltes und motiviertes Team
- Moderne Infrastruktur
- Einkaufsvergünstigungen auf unser Sortiment

#### **Haben wir Dein Interesse geweckt?**

Dann freuen wir uns auf Deine vollständige Bewerbung (Bewerbungsschreiben, Lebenslauf mit Foto, Schulzeugnisse Oberstufe) per Mail an Frau Jolanda Laier: [personal@fredys.ch](mailto:personal@fredys.ch)

Fredy's AG, Neuenhoferstrasse 113, 5400 Baden | [www.fredys.ch](http://www.fredys.ch)

