



Ausbildung zum Bäcker (m/w/d)

Wollen Sie in einem mittelständischen Familienunternehmen arbeiten?
Dann kommen Sie zur Hasi Schmeckerbäcker GmbH, ein Unternehmen das seit 1894 besteht.
Wir sind ein wachsendes Unternehmen, welches sich kontinuierlich entwickelt. Wir gehen auf unsere Kollegen und Kolleginnen ein und fördern individuell.

Unser Schwerpunkt mit unseren 25 Filialen liegt im Landkreis Ebersberg, sowie im Osten von München. Wir beschäftigen mehr als 300 Mitarbeiter in Verkauf, Verwaltung, Produktion und Logistik.

Dabei haben unsere Mitarbeiter alle dasselbe Ziel: Unsere Kunden mit unseren eigengefertigten Backwaren zu überzeugen. Dabei steht die Produktqualität an erster Stelle.

Du hast Lust loszulegen und Deine Talente als **Auszubildender Bäcker (m/w/d)** bei Hasi einzubringen?

Wir bilden jedes Jahr im Februar und im September aus.

Darum solltest Du Deine Karriere bei Hasi starten:

- Es erwartet Dich eine spannende Ausbildung mit tollen Karrieremöglichkeiten
- Hasi bietet Dir einen strukturierten Ausbildungsablauf
- Durch das hochmotivierte Team und die netten Kollegen werdet ihr die täglichen Herausforderungen gemeinsam erfolgreich meistern
- Die familiäre Atmosphäre und das angenehme Betriebsklima sorgen dafür, dass Dir der tägliche Weg in die Arbeit leicht fällt
- Wir bieten Dir eine betriebliche Altersvorsorge, damit Du für die Zukunft abgesichert bist
- Du erhältst einen Personalrabatt in Höhe von 40 % in allen Filialen
- Wir leisten einen steuerfreier Fahrtkostenzuschuss für den Weg zur Berufsschule
- Du lernst alle Filialen kennen und erhältst ebenfalls einen Einblick in unsere Produktion und in unser Tagesbüro, um einen Gesamtüberblick zu erhalten
- Hochmotivierte und qualifizierte Ausbilder werden Dich die ganze Ausbildung über begleiten
- Nach erfolgreich abgeschlossener Probezeit erhältst Du vermögenswirksame Leistungen
- Wir bilden aus um begeisterte Mitarbeiter zu übernehmen

Auf folgende Aufgaben kannst Du Dich freuen:

- Teige, Zutatenmischungen und Füllmassen nach vorgegebenen Rezepturen abwiegen, kneten und bereitstellen
- Teigaufbereitung und Teigzubereitung mit Koch-/ Brühstücke und Vorteigen
- Herstellung und Veredelung verschiedenster Backwaren
- Du arbeitest in der Nachtschicht, damit die Produkte am frühen Morgen frisch in die Filialen geliefert werden können
- Alle in der Backstube anfallenden Tätigkeiten
- Einhaltung der Hygienerichtlinien

Was Dich jetzt noch auszeichnet:

- Erfolgreich abgeschlossener Schulabschluss
- Du bist eine Nachteule und hast kein Problem nachts zu arbeiten
- Du legst hohen Wert auf Qualität
- Du bringst eine hohe Zuverlässigkeit, Flexibilität und Einsatzbereitschaft mit
- Selbstständiges und eigenverantwortliches Arbeiten sind für dich selbstverständlich
- Spaß am Umgang mit Menschen
- Affinität für Zahlen und Grundkenntnisse im Bereich Biologie und Chemie
- Gute Deutschkenntnisse

Sie finden sich in der Stellenbeschreibung wieder? Dann freuen wir uns auf eine vollständige Bewerbung (Lebenslauf, Arbeitszeugnisse, Anschreiben) per E-Mail an personal@mein-hasi.de.