



Bei uns geht's rund. Wir suchen einen

FRÖHLICHEN TEIGDESIGNER (M/W/D)

BÄCKER

Du...

- weißt, wie man die Nacht zum Tag macht und hast mit dem frühen Vogel nur wenig gemeinsam
- bist eine Nachteule, mit der gut Kirschkuchenessen ist
- liebst den frischen Duft in der Backstube und hast ein Faible für feines Seelenfutter
- arbeitest gerne mit den Händen und bist kreativ
- bewahrst stets einen kühlen Kopf und ein fröhliches Lächeln, auch wenn's mal heiß her geht
- hast Sinn für höchste Qualität, Sauberkeit und Hygiene
- hast zwei Ohren zum Zuhören und ein hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein
- genießt es, nachmittags Zeit für dich und deine Freunde zu haben

Freue dich auf...

- eine fundierte Ausbildung in einer Bäckerei in der du einfach du selbst sein darfst
- die Herstellung von feinem Brot in echter Handarbeit und mit viel Teamgeist
- abwechslungsreiche Aufgaben und attraktive Mitarbeiter Vorteile
- 20 Prozent mehr Kohle durch den „Allgäu-Tarif“ plus Nachtzuschlag

Wenn du auch zu unserem verrückten Haufen gehören willst, dann heißt es Ärmel hochkrempeln und Bewerbung abschicken an: christian.koch@fidelis1505.de



Nicht nur unsere Kirsch-Vanille-Schnecken, Quarkmürmele, Nusshörnle, Pain au chocolat und Bienenstich sind immer eine Sünde wert. Vor allem mit unseren Seelen, den besten Laugenhörnle und unserem Leberkäs sind wir über unsere Landkreisgrenzen hinaus bekannt. Nach alten Rezepten und mit viel Erfahrung in unserem Handwerk stellen wir in unserer Wangener Backstube seit über 500 Jahren unglaublich gutes Brot und knusprig-frische Leckereien für jeden Geschmack her.

DEINE VORTEILE BEI UNS:



ENTWICKLUNG

Regelmäßige Fortbildungen, Seminare und Coachings



FIDELIS-FREIZEIT-BALANCE

Flexible Schichten, Dienstplan-App, 6 Wochen Urlaub



ALL-YOU-CAN-EAT

Brot, Kaffee und Getränke während der Arbeitszeit zur freien Verfügung



TEAMSPIRIT

Fröhliches und engagiertes Arbeitsklima mit einzigartiger Atmosphäre und flachen Hierarchien



UP-TO-DATE

Handwerklich innovative Bäckerei mit Zeitgeist



SOUL FOOD

Echte Handarbeit, Slow-Baking ohne Backhilfsmittel

