

## **Wir bilden aus: Bäckerin/Bäcker**

- ... Du willst gern ein Handwerk erlernen?*
- ... Du willst aus guten Rohstoffen leckere Produkte herstellen?*
- ... Du willst kreativ arbeiten und anderen den Morgen versüßen?*

*Wie wäre es dann mit einer Ausbildung zum Bäcker/ zur Bäckerin in der Hofbäckerei des Pfarrgut Taubenheim!*

### **Du lernst:**

- alles, was man wissen muss, um aus Mehl, Wasser, Salz & Co. Backwaren herzustellen: Brot, Brötchen, Kuchen, Stollen und Kleingebäcke
- die Zutaten auszuwählen, zu berechnen, zu dosieren und sie nach Rezept zusammenzuführen.
- Vor- und Sauerteige anzusetzen, die Gärungsprozesse zu überwachen und führen.
- wie man neue Produkte entwickelt.
- die zum Backen nötige Technik und Geräte kennen und wie man diese bedient, bestückt und den jeweiligen technischen Prozess überwacht.
- Wie man Geräte und Maschinen professionell reinigt.
- Die fertigen Erzeugnisse zu lagern, zu schneiden und zu verpacken.
- Alle nötigen Vorschriften zur Lebensmittelhygiene sowie Arbeits- und Unfallschutz kennen und anwenden.

### **Wo und wie lange?**

- Die Ausbildung erfolgt im dualen System, das heißt die praktische Ausbildung bei uns in der Hofbäckerei in Taubenheim und Berufsschule in Meißen.
- Die Ausbildung dauert drei Jahre, wenn die Voraussetzungen stimmen kann auf 2,5 Jahre verkürzt werden.

### **Wir erwarten...**

- Freude an der Herstellung von Brot, Brötchen, Kuchen und Gebäck
- Lust auf die handwerkliche Fertigung leckerer Bio-Backwaren
- flinke Hände und handwerkliches Geschick
- Engagement, Interesse und Lernbereitschaft
- Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit
- Freude an der Arbeit im Team
- Selbständigkeit und eine schnelle Auffassungsgabe
- Spaß an der Arbeit und Lust auf Erfolg

### **Wir bieten ...**

- eine umfassende Ausbildung auf die Aufgaben des Berufs
- eine intensive Betreuung und eine praxisbezogene Ausbildung
- ein nettes Team mit der Möglichkeit auf dem Hof auch die landwirtschaftliche Produktion von Getreide und Milch kennenzulernen, welche dann in der Backstube von dir verarbeitet werden.
- ein attraktives Ausbildungsgehalt
- persönliche Entwicklungsmöglichkeiten verbunden mit der Möglichkeit auf einen sicheren Arbeitsplatz

*Interessiert?* Dann komm in unser Team und richte deine **Bewerbung an:**

### **Pfarrgut Taubenheim GmbH & Co. KG**

z.Hd. Almuth Krenkel  
Alte Schulstraße 5  
01665 Klipphausen OT Taubenheim

Tel.: 035 245 ▪ 70381  
Fax: 035 245 ▪ 70380  
Mail: [mail@pfarrgut-taubenheim.de](mailto:mail@pfarrgut-taubenheim.de)