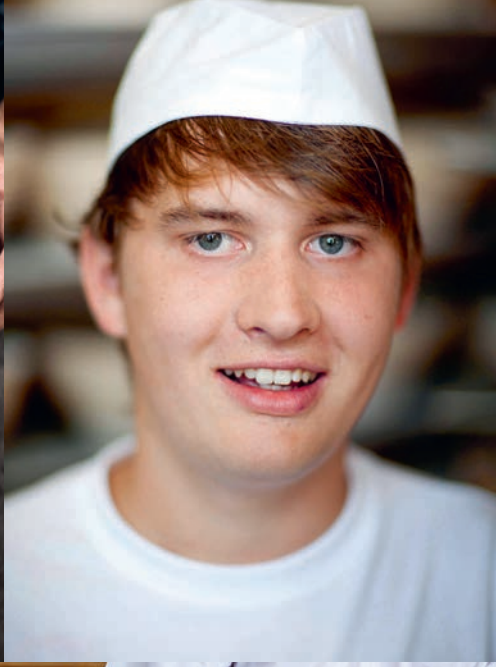
WARUM DU BEI WOLF BÄCKER/IN WERDEN SOLLTEST.

WOLFGEMACHT
STEHT FÜR
BESTE QUALITÄT



SO MACHT
MAN BREZEN

WERDE
EIN
WOLF

WEIL DU BEI WOLF EINFACH SPASS AN DER ARBEIT HAST.

Du magst den Duft von frischem Brot und liebst gutes Gebäck? Du willst eine wichtige und sinnvolle Arbeit machen? Dann lerne Bäcker/in bei Wolf.

Mit einer Ausbildung zum Bäcker/in bei Wolf hast du eine Aufgabe, die dir liegt. Plus nette Kollegen. Plus ein bestens ausgestattetes, frisches und anregendes Umfeld. Macht Spaß, bringt dich weiter!

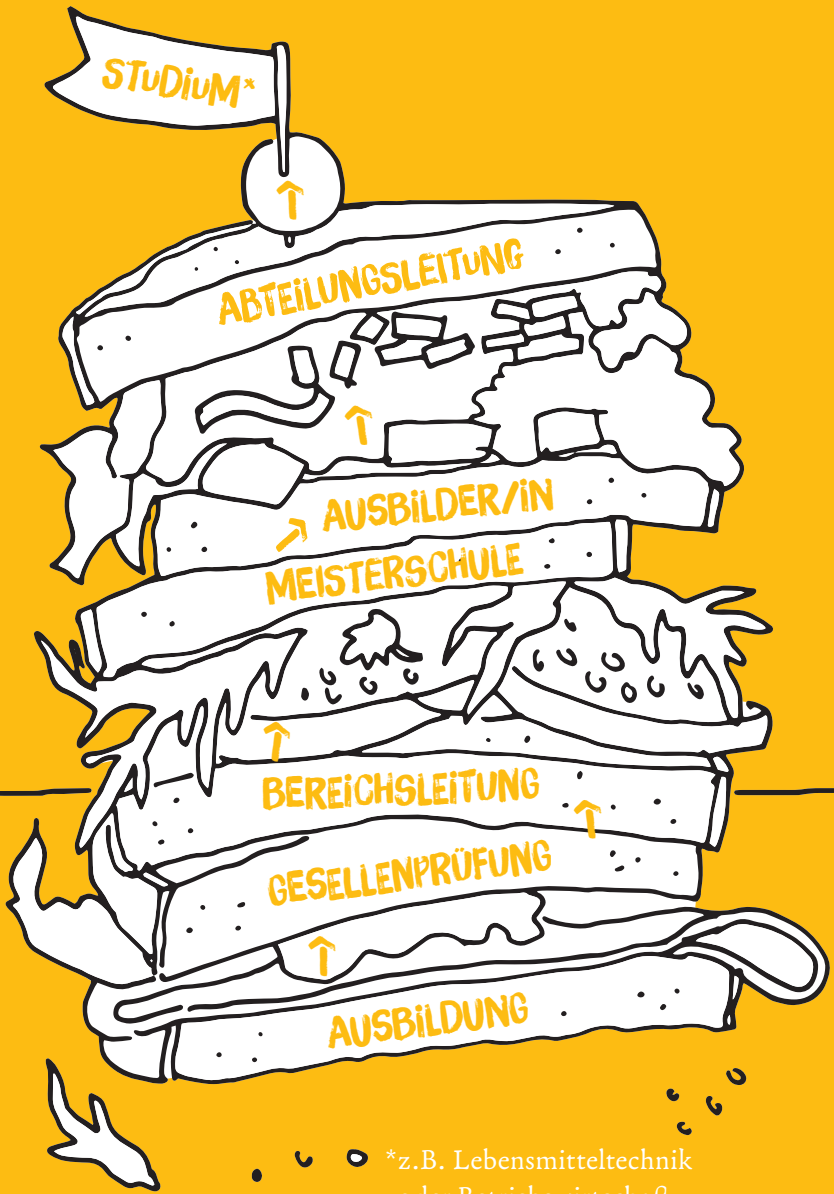
DU
HAST EINEN GUTEN GESCHMACKS- UND GERUCHSSINN
BIST QUALITÄTS-BEWUSST
BIST EIN TEAMPLAYER
BIST HANDWERKLICH GESCHICKT
SCHÄTZT SAUBERES ARBEITEN

WERDE
EIN
WOLF

NOTEN SIND NUR ZAHLEN. FÜR UNS ZÄHLST DU.

Dein Schulabschluss und deine Noten sind wichtig, aber nicht das Wichtigste. Wir setzen auf deine Stärken. Deine Ausbilder, deine Kollegen und alle im Wolf-Team unterstützen dich, deine persönlichen Qualitäten zu entwickeln. Nicht nur fachlich, sondern auch menschlich.

Denn du liegst uns am Herzen und sollst dich wohlfühlen.



*z.B. Lebensmitteltechnik
oder Betriebswirtschaft

WERDE
EIN
WOLF

FÄNGT GUT AN. UND GEHT NOCH BESSER WEITER.

Die Ausbildung bei der Bäckerei Konditorei Wolf hat einen ausgezeichneten Ruf. Am liebsten übernehmen wir unsere Azubis nach der Lehre selbst.

Deine gute Leistung findet Anerkennung!
Das garantieren wir auch für deinen weiteren Weg.
Denn wir bieten dir viele Möglichkeiten,
dich durch gezielte interne Schulungen und
überbetriebliche Unterweisungen weiterzubilden
oder aufzusteigen.

EIN HANDWERKSBETRIEB
MIT BESTER AUSSTATTUNG
PRÄMIEN BEI GUTER LEISTUNG
EIN JUNGES TEAM

Wolf
BÄCKEREI
& KONDITOREI

DAS ERWARTET DICH BEI WOLF

- Das Wissen und die Erfahrung eines führenden Qualitätsbetriebs
- Ein moderner Arbeitsplatz ohne körperliche Schwerstarbeit
- Kompetente Ausbilder in Theorie und Praxis begleiten dich von Anfang an. Sie teilen gerne die besonderen Geheimnisse der Wolf-Qualität mit dir
- Geregelte Arbeitszeiten
- Spaß bei der Arbeit im Team
- Abwechslung bei Posten und Arbeiten
- Prämien bei guter Leistung
- Die strenge Einhaltung des Jugendarbeitsschutzgesetzes
- Eine super sympathische Marke, die in Augsburg und Umgebung sehr beliebt ist

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE: BÄCKER/IN

LEHRZEIT

3 Jahre, Verkürzung der Lehrzeit bei guten Leistungen, mittlerer Reife oder Abitur möglich.

SCHULISCHE VORAUSSETZUNG

Mindestens ein guter Mittelschulabschluss

AUSBILDUNGSINHALTE

In der Berufsschule: Rohstoffkunde, Teigarten. Grundlagen des Lebensmittelrechts und des Bäckerhandwerks, Marketing und Verkauf.
Bei Wolf: Teige herstellen, Geräte und Maschinen bedienen und reinigen. Aber vor allem lernst du die Rezepte, Kniffe und handwerklichen Fähigkeiten für die einzigartigen Brotspezialitäten von Wolf - vom Schwäbischen Landbrot bis zum Ciabatta: Das macht Spaß und dich als Bäcker/in zu einem echten Könner!

MEHR ERFAHREN

www.baeckerei-wolf.de/ausbildung

SO WIRD DIE FOUGASSE GEMACHT

NACHMITTAGS
HAB ICH FREI

NOCH FRAGEN?

Fragen zur Ausbildung beantworten wir dir gerne
unter Tel. 0821 - 241 99-0 oder schreibe uns
eine Nachricht an: bewerbung@baeckerei-wolf.de

BEWIRB DICH!

Bäckerei Konditorei Wolf GmbH
Stuttgarter Str. 17 · 86154 Augsburg
E-Mail: bewerbung@baeckerei-wolf.de
www.baeckerei-wolf.de/ausbildung

ENTDECKE & FOLGE UNS:

baeckereiwolf
#wolfgemacht

Wolf
BÄCKEREI
& KONDITOREI