Wolf
BÄCKEREI
& KONDITOREI
WARUM DU BEI WOLF
SYSTEMGASTRONOM/IN
WERDEN SOLLTEST.

WOLF KAMMGARN

DU
WILLST VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN
KANNST MIT ZAHLEN UMGEHEN
BIST GUT ORGANISIERT
BIST GERN MIT MENSCHEN ZUSAMMEN
BIST BELASTBAR UND HAST DURCHHALTE-VERMÖGEN
HILFST UND BERÄTST GERN

WERDE
EIN
WOLF

DU BIST MOTIVIERT FÜR MEHR. DAS KOMMT BEI UNS GUT AN.

Schule passt – freu dich jetzt auf Erfolge zum Anfassen! Lerne den Spaß an der Praxis kennen und werde Teil unserer Wolf-Welt.

Du erlebst bei uns qualitätsvolles unternehmerisches Handeln von der Produktion über den Verkauf bis zur Verwaltung. Alle im Team freuen sich auf dich und unterstützen dich in deiner Ausbildung. Denn du liegst uns am Herzen. Nicht nur fachlich, sondern auch menschlich.

WERDE
EIN
WOLF

FÄNGT GUT AN.
UND GEHT NOCH BESSER WEITER.

Deine gute Leistung findet Anerkennung!
Das garantieren wir auch für deinen weiteren Weg.
Wir bieten dir viele Möglichkeiten,
dich weiterzubilden und aufzusteigen.

Dein Vorteil: von Anfang an bist du in alle Bereiche bei Wolf eingebunden. Du arbeitest mit der Filialleitung ebenso wie mit dem Koch und der Geschäftsleitung. So lernst du den Betrieb kennen und sammelst wichtige Erfahrungen für deine Karriere bei uns.

WOLF
GÖGGINGEN

WOLF MERANER
STRASSE

Wolf
BÄCKEREI
& KONDITOREI

DAS ERWARTET DICH BEI WOLF

- Das Wissen und die Erfahrung eines führenden Qualitätsbetriebs
- Einblick in alle Bereiche von Verkauf und Verwaltung bis hin zur Produktherstellung
- In den Wolf Filialen arbeitest du in einer schönen, modernen Atmosphäre. Dir soll es ebenso wie den Gästen Freude machen, hier zu sein
- Intensive Prüfungsvorbereitung und zusätzliche Seminare
- Ein guter Verdienst – schon während deiner Ausbildung
- Ein sympathisches Familienunternehmen, das für beste Qualität, Regionalität und soziale Verantwortung steht

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE: SYSTEMGASTRONOM/IN

LEHRZEIT

3 Jahre, Verkürzung der Lehrzeit bei guten Leistungen, mittlerem Bildungsabschluss oder Abitur möglich

SCHULISCHE VORAUSSETZUNG

Sehr guter mittlerer Bildungsabschluss oder Abitur

AUSBILDUNGSINHALTE

- Koordination der Arbeitsabläufe in der Filiale
- Personalmanagement
- Produkt- und Qualitätskontrolle
- Bestellmanagement
- Marketing
- Büromanagement
- Warenwirtschaft
- Gästebetreuung
- Organisieren von Sonderveranstaltungen

MEHR ERFAHREN

www.baeckerei-wolf.de/ausbildung

WOLF KAMMGARN

WOLF
SCHERTLIN-
STRASSE
Achte
das Echte.
Keine Kunst auf der We
kann das Echte ersetzen.
Reine Natur. Das garan

WOLF AUF
MODULAR

NOCH FRAGEN?

Fragen zur Ausbildung beantworten wir dir gerne unter
Tel. 0821 - 209 844 53 oder schreibe uns eine Nachricht
bei WhatsApp: 0176 - 168 948 57

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