



Bewerbungsformular für eine Ausbildung zum/zur Konditor/in (m/w/d)

Persönliche Informationen

Vorname:

Nachname:

Geburtsdatum:

Wohnort:

E-Mail-Adresse:

Telefonnummer:

Schulbildung

Letzte besuchte Schule:

Abschluss*:

Berufserfahrung*:

** falls vorhanden*

Motivation

Was reizt Dich an einer Ausbildung bei der Konditorei Café Baumann? Warum hast Du Dich für diesen Beruf entschieden? Welche Stärken bringst Du für die Ausbildung mit?

Anlagen

Bitte füge Deinen **Lebenslauf**, Dein **Anschreiben**, **Zeugnisse** sowie ggf. **Praktikumsbescheinigungen** bei.

Terminvorschläge für ein Probearbeiten

Bitte gib einen Terminvorschlag an, an dem Du für ein 4-tägiges Probearbeiten verfügbar bist.

Terminvorschlag:

Nähere Informationen zum Probearbeiten:

Adresse: Schönbornslusterstraße 37, 56070 Koblenz

Uhrzeit: Gerne heißen wir Dich ab 7 Uhr willkommen.

Du benötigst:

- weißes T-Shirt
- dunkle Hose
- rutschfeste Schuhe

Hast Du noch Fragen? Diese beantworten wir gerne unter Tel. 0261 31433.

Datenschutz

Ich erkläre mich damit einverstanden, dass meine persönlichen Daten von der Konditorei Café Baumann gespeichert und verarbeitet werden, um meine Bewerbung zu bearbeiten. Ich verstehe, dass meine Daten vertraulich behandelt werden und dass ich das Recht habe, meine Daten jederzeit zu aktualisieren oder löschen zu lassen.

Ich versichere, dass meine Angaben der Wahrheit entsprechen.

Datum:

Unterschrift:

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!

Konditor/in (m/w/d)

Deine Ausbildung zum/zur Konditor/in (m/w/d) ist abwechslungsreich. Hier kannst Du Deiner kulinarischen Kreativität freien Lauf lassen, denn Du lernst alles, was Du brauchst, um Torten und Kuchen, Sahne- und Cremetorten, Pralinen und Konfekt sowie Marzipan- und Zuckererzeugnisse herzustellen. Auch die Produktion von Salz-, Käse- und Dauergebäck zählt zu Deinem Spezialgebiet als Konditor. Das alles unter hochhygienischen Voraussetzungen. Natürlich dekorierst, präsentierst und verkostest Du die fertigen Leckereien – eine Ausbildung also, die einfach viel Spaß macht.

Was lerne ich alles?

- Du produzierst Teige in all ihrer Vielfalt.
- Du stellst Brot und Backwaren nach Vorgabe her und nutzt kreativen Spielraum.
- Du berechnest Zutaten und teilst sie ein.
- Du lernst alles über eine hygienische Produktion und das richtige Timing von Backzeiten.
- Du produzierst gekonnt nach Bedarf.
- Du lernst sämtliche Tätigkeiten eines Konditors kennen.
- Du lernst, ausgefallene Kuchen, raffinierte Pralinen sowie prachtvolle Torten herzustellen.
- Du erfährst alles über die Dekoration und den Verkauf Deiner Produkte.

Was sollte ich dafür mitbringen?

- Handwerkliches Geschick
- Selbstständiges Arbeiten
- Teamfähigkeit
- Mathematisches Verständnis für das Errechnen von Rezepturen
- Gute sensorische Wahrnehmung
- Persönliche Hygiene und Sauberkeit
- Sinn für Ästhetik
- Kreativität
- Technisches Verständnis

Dauer und Ablauf

Deine Ausbildung dauert in der Regel drei Jahre. Danach bist Du Konditorgeselle/Konditorgesellin. Während der Ausbildungszeit lernst Du die Eigenschaften von Schokolade und Zucker als Rohstoffe für qualitativ hochwertige Spezialitäten kennen. Du stellst kreative Schaustücke und Pralinen her, sowie aufwendig gestaltete Marzipan- und Schokoladenfiguren. Deine Ausbildung gilt als zukunftssicher und gibt Dir die Möglichkeit überall einen Job zu finden.