

Kreiere Lebensfreude!

Die Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ (m/w) stellen ein vielfältiges Sortiment an feinen Kreationen her. Die zukünftigen Fachkräfte lernen bei uns die verschiedenen Facetten des Bäckers, des Konditors und des Chocolatiers/Confiseurs kennen. Dabei verstehen sie das Arbeiten mit hochklassigen Rohstoffen, welche durch ihr handwerkliches Geschick zu Brot, Torten, Patisserie oder einzigartigen Schokospezialitäten verarbeitet werden. Diese fordernden wie auch abwechslungsreichen Tätigkeiten verlangen einen hohen Grad an Ausdauer, Leidenschaft und Liebe zum Detail. Nur dadurch können wir die bekannte Müller Qualität garantieren und dem Kunden einmalige Genussmomente beschenken. Arbeitest du gerne mit den Händen und bist kreativ, dann bewirb dich jetzt für die

Lehre als Konditor-Confiseur/Bäcker-Konditor EFZ (m/w/d) per 2023

Anforderungen:

- Sek oder guter Real Schulabschluss
- Vitalität und körperliche Belastbarkeit
- Leidenschaftliches und kreatives Arbeiten
- Hygienebewusstsein und gepflegtes Erscheinungsbild
- Teamfähigkeit und gute Umgangsformen
- Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein

Wir bieten:

- Familiäres Umfeld mit ausgezeichnetem Fachwissen
- Interessante und abwechslungsreiche Ausbildung
- Kurze Entscheidungswege
- Übernahme grosser Verantwortung
- Ausbildung bei einer renommierten Konditorei/Confiserie – Erfahrung seit über einem Jahrhundert
- Kostenübernahme von Schulmaterial

Wir freuen uns auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder Post.

Kontakt

Café-Konditorei Müller AG

Elias Müller

info@cafe-mueller.ch

055 612 14 32

www.cafe-mueller.ch

Wir kreieren Lebensfreude – unter diesem Motto backt und entwirft die Café-Konditorei Müller AG seit 1920 feinste und exklusivste Backwaren, Patisserie, Torten und Edel-Schokoladen in kompletter Handarbeit. In unserem handwerklichen Familienbetrieb in Näfels beschäftigen wir 20 qualifizierte Mitarbeiter/innen, um dem Kunden täglich einmalige Genussmomente zu bieten.