



**Backhaus
Nahrstedt**

Ausbildung bei
Backhaus Nahrstedt

➤ nahrstedt.de

📘 [BackhausNahrstedt](https://www.facebook.com/BackhausNahrstedt)

📷 [backhaus_nahrstedt](https://www.instagram.com/backhaus_nahrstedt)



BEWIRB DICH JETZT!

Wir roggen gemeinsam
deine Ausbildung!



**Backhaus
Nahrstedt**

Wir sind ein familiengeführtes Unternehmen mit nunmehr über 55-jähriger Handwerkstradition. Unsere rund 80 Fachgeschäfte und Cafés von Erfurt über Süd- und Westthüringen bis nach Nordbayern beliefern wir zweimal täglich frisch mit hochwertigen Back- und Konditoreiwaren.

Besonders stolz sind wir auf unser einzigartiges Reinheitsgebot für Brot und Brötchen. Wir leben Handwerk und Service innovativ und bieten unseren Mitarbeitern individuelle Entwicklungsmöglichkeiten. Eine Ausbildung als Bäcker*in, Konditor*in oder im Verkauf zeichnet sich durch Vielfalt aus. Der Umgang mit Naturprodukten birgt genauso wie der mit Kunden ständig neue Herausforderungen. Monotonie? Fehlzanzeige!

Als Azubi bei uns erlebst du, was für ein großartiges Gefühl es ist, mit den eigenen Händen etwas zu (er-)schaffen und freust dich obendrein über eine überdurchschnittliche Ausbildungsvergütung.

** Im Sinne der leichteren Lesbarkeit enthält diese Broschüre vorwiegend die männliche Schreibweise. Alle Inhalte richten sich jedoch gleichermaßen an die Mitglieder aller Geschlechter.*

IM ÜBERBLICK

Diese Vorteile hast du als Azubi bei Backhaus Nahrstedt:

- Du erhältst eine überdurchschnittliche Ausbildungsvergütung auf Basis unseres Haustarifs (über 20% mehr im Vergleich zum allgemeinen Tarif für Auszubildende im Bäckerhandwerk).
- Du profitierst von 52% Mitarbeiterrabatt beim Einkauf unserer Produkte.
- Du lernst in einem familiengeführten Unternehmen mit über 55-jähriger Erfahrung in Handwerk und Ausbildung.
- Du wirst während deiner gesamten Ausbildungszeit individuell begleitet und optimal auf deine Prüfungen vorbereitet.
- Du kannst bei uns deine berufliche Heimat finden: nach erfolgreicher Gesellenprüfung übernehmen wir dich, wenn alles passt, gerne als Fachkraft. Danach hast du auch die Möglichkeit, dich weiter zu qualifizieren und so deinen Verdienst und deinen Verantwortungsbereich zu erweitern.

Schnuppertage und Praktika sind nach Rücksprache jederzeit möglich!

SO ERREICHST DU UNS:

Tel. 0 36 93 / 94 21 – 0
bewerbung@nahrstedt.de
www.nahrstedt.de/ausbildung

AUSBILDUNG ZUM BÄCKER (w/m/d)

Brot ist nicht nur ein Grundnahrungsmittel, sondern ein echtes Stück Esskultur. Diese Kultur ist und bleibt für die meisten Menschen ein wichtiger Bestandteil des Alltags. Als Bäcker sorgst du dafür, dass gutes natürliches Brot auf den Tisch kommt und das macht dich zu einem wahren Helden. Brot essen ist keine Kunst – es selbst backen dagegen schon! Lerne von unserem Meister Alex, wie's geht!

Eckdaten zur Ausbildung:

- Dauer: 3 Jahre
- duale Ausbildung (Berufsschule und Betrieb), Besuch der Berufsschule in Zella-Mehlis
- praktische Ausbildung in unserem Stammhaus in 98617 Meiningen
- Auszubildende in der Bäckerei beginnen mit der Arbeit erst ab 7 Uhr morgens. Im Laufe der Zeit kannst du ggf. stufenweise früher beginnen und hast später als Geselle die Wahl, ob du tag- oder nachaktiv sein möchtest.

Unser Ausbildungsleiter Alex (Konditormeister und Bäckermeister) bringt dir in unserer Lehrwerkstatt alles bei, was du für deinen Beruf brauchst und übt mit dir für die Prüfungen.

In der Ausbildung bei uns lernst du (u. a.):

- ... was ein Bäcker können muss: natürlich Brot und Brötchen backen – und zwar gemäß unseres Reinheitsgebots ohne künstliche Zusatzstoffe und technische Enzyme.
- ... wie süße Gebäcke aus Blätterteig und Plunder-teig entstehen.
- ... wie du herzhaftes Snacks und einfache Torten herstellst.
- ... die ersten Schritte auf dem Weg zur Entwicklung und Umsetzung eigener Produktideen.

Nach der Ausbildung:

... muss noch lang nicht Schluss sein. Bilde dich weiter zum Bäckermeister, werde Betriebswirt oder qualifiziere dich in Fachkursen auf einem bestimmten Gebiet weiter (zum Beispiel Teigmacher, Brotsommelier).

Dein Profil:

- Interesse am Handwerk und dem Umgang mit natürlichen Rohstoffen
- Hauptschulabschluss oder höher qualifiziert
- von Natur aus Lust auf Wissen
- Rechenfertigkeit, mathematisches Verständnis
- gutes technisches Verständnis
- aufgeschlossenes Wesen



AUSBILDUNG ZUM KONDITOR (w/m/d)

„Ein Leben ohne Süßes ist möglich, aber sinnlos.“ – Siehst du auch so? Dann könnte Konditor der richtige Beruf für dich sein. Die Kreationen des Konditors sind die Glanzlichter unter den Süßwaren. Sie zaubern kleinen und großen Naschkatzen ein Lächeln ins Gesicht und sind das Highlight jeder Kaffeetafel. Gebäck wird zur Herzensangelegenheit, wenn Torten, Kuchen und andere Leckereien die ganz besonderen Tage im Leben versüßen. Ob Taufe, Schulführung, Geburtstag oder natürlich die Hochzeit: die Werke des Konditors sind häufig ein Stück vom großen Glück.

Eckdaten zur Ausbildung:

- Dauer: 3 Jahre
- duale Ausbildung (Berufsschule und Betrieb), Besuch der Berufsschule in Zella-Mehlis
- praktische Ausbildung in unserem Stammhaus in 98617 Meiningen
- Auszubildende in der Konditorei beginnen mit der Arbeit bei uns erst ab 7 Uhr morgens. Im Laufe der Zeit kannst du ggf. stufenweise früher beginnen und hast später als Geselle die Wahl, ob du tag- oder nachtaktiv sein möchtest.

Unser Ausbildungsleiter Alex (Konditormeister und Bäckermeister) bringt dir in unserer Lehrwerkstatt alles bei, was du für deinen Beruf brauchst und übt mit dir für die Prüfungen.

In der Ausbildung bei uns lernst du (u. a.):

- ... wie klassische Torten und Schnitten aus Sahne und Creme hergestellt werden.
- ... wie unser Original Thüringer Schmandkuchen hergestellt wird.
- ... wie du Zucker kochst und daraus imposante Schaustücke fertigst.
- ... wie Schokolade verarbeitet wird und daraus Pralinen entstehen.
- ... was Marzipan ist und wie du daraus kleine Figuren modellierst.
- ... wie süße Desserts und pikantes Fingerfood entstehen.

Nach der Ausbildung:

... muss noch lang nicht Schluss sein. Bilde dich weiter zum Konditormeister, werde Betriebswirt oder spezialisier dich in Fachkursen auf einem bestimmten Gebiet (Schokolade, Zuckerartistik, Modellieren lebensechter Figuren, u.v.m.)

Dein Profil:

- Interesse am Handwerk sowie an der Arbeit mit hochwertigen Rohstoffen und Lebensmitteln
- Hauptschulabschluss oder höher qualifiziert
- von Natur aus Lust auf Wissen
- gute Kenntnisse der Mathematik in Verbindung mit räumlichem Vorstellungsvermögen
- künstlerische Begabung
- aufgeschlossenes Wesen



AUSBILDUNG ZUM FACHVERKÄUFER IM LEBENSMITTELHANDWERK (w/m/d)

Ob zum Frühstück, in der Mittagspause, zum Nachmittagskaffee oder Feierabend: Für eine Vielzahl von Menschen führt der Weg fast täglich zum Bäcker des Vertrauens. Als Fachverkäufer*in bringst du deine Kunden mit einem freundlichen Lächeln und kompetenter Bedienung gut durch den Tag.

Eckdaten zur Ausbildung:

- Dauer: 3 Jahre
- duale Ausbildung (Berufsschule und Betrieb), Besuch der Berufsschule in Zella-Mehlis oder Erfurt
- praktische Ausbildung in unseren Fachgeschäften bzw. Cafés in der jeweiligen Region
- Auszubildende beginnen mit der Arbeit zunächst ab 8 Uhr morgens. Im Laufe der Zeit kannst du stufenweise auch früher beginnen und wirst von deinem Ausbildungspaten in alle Schichten eingearbeitet.

In der Ausbildung bei uns lernst du (u. a.):

- ... welche Brot-, Brötchen- und Gebäcksorten es gibt und welche Zutaten hineinkommen.
- ... wie du Kunden kompetent bedienst und berätst.
- ... wie verschiedene Kaffeespezialitäten und Heißgetränke zubereitet werden.
- ... wie du Waren ansprechend im Laden präsentierst.
- ... wie leckere Bäckersnacks und kleine Speisen zubereitet werden.
- ... wie du Verkaufsfaktionen planst und erfolgreich umsetzt.

Nach der Ausbildung:

... muss noch lang nicht Schluss sein. Bilde dich weiter zum Filialleiter, Ausbildungsleiter, Bezirksleiter oder Handelsfachwirt.

Dein Profil:

- Freude am Umgang mit anderen Menschen, Interesse am Handwerk
- Hauptschulabschluss oder höher qualifiziert
- von Natur aus Lust auf Wissen
- gute Kenntnisse in Mathematik und Deutsch
- Bewusstsein für Hygiene
- aufgeschlossenes, freundliches Wesen



» Reiner Genuss «



Backhaus
Nahrstedt

Backhaus Nahrstedt Premium GmbH
Gleimershäuser Straße 6 • 98617 Meiningen

SO ERREICHST DU UNS:

Tel. 0 36 93 / 94 21 – 0

bewerbung@nahrstedt.de

www.nahrstedt.de/ausbildung