

Wir sind Zutatenveredler und Gästeversteher!

Wir, das Cafe Pammel in Höxter sind eine traditionelle Konditorei, die 1946 gegründet wurde.

Seit mittlerweile drei Generationen arbeiten hier handwerklich ausgebildete Konditoren und veredeln hochwertige Zutaten zu leckeren Köstlichkeiten.

Wir sind ein Team aus 20 Mitarbeitern, die sich alle wunderbar ergänzen und sich gegenseitig unterstützen, wenn es turbulent zu geht.

Wir bieten für 2021/2022 eine AUSBILDUNGSSTELLE

Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk Konditorei

Wir suchen Gesprächskünstler/innen und Verpackungsgenie!

Wenn graue Theorie, Bücher wälzen und „Auswendiglernen“ nicht zu deinen Stärken zählen und deine Leidenschaft für einen kreativen Beruf brennt, dann haben wir das richtige Rezept.

Eine Ausbildung zum Fachverkäufer/in zeichnet sich besonders durch die Freude im Umgang mit Menschen und einer guten Kommunikationsfähigkeit, eine Affinität für Zahlen und Lebensmittel, ein gutes Organisationsvermögen und handwerkliches Geschick aus.

Wir veredeln und verwandeln hochwertige Zutaten zu leckeren Naschereien und Köstlichkeiten.

Doch erst durch deine Produktpräsentation, Verkaufstalent und Verpackungskreativität, erhalten unsere Waren den letzten Feinschliff.

Das Auge isst schließlich mit 😊

Du hast mindestens den qualifizierten Hauptschulabschluss oder auch Abitur mit befriedigenden Noten in Deutsch und Mathematik erreicht, hast eine Vorliebe für künstlerische Aktivitäten und eine Affinität zu Lebensmitteln?

Dann freuen wir uns auf deine aussagekräftige Bewerbung in schriftlicher Form.

Für ein Praktikum stehen wir dir gerne zur Verfügung.

Für Dich zur Information:

Fachverkäufer/in rücken die feinen Produkte aus dem Konditorenhandwerk ins Rampenlicht, sind sprachgewandt, können stets Kunden/innen kompetent und individuell beraten, haben ein gutes Gedächtnis, beherrschen das kleine aber auch das große Einmaleins, haben keine Angst vor Menschen und zaubern durch ihre Verpackungskünste und Dekorationstalent ein freudiges Lächeln auf die Lippen der Gäste und können diese begeistern.

Die Ausbildung ist die Grundlage für vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten im kaufmännischen Bereich sowie ein Fundament für ein betriebswirtschaftliches Duales Studium.

Sie arbeiten vor allem in Konditoreien, Confisereien, Cafés oder Bäckereien mit Feinbackwarensortiment, in Einzelhandelsgeschäften und in der Gastronomie sowie im Catering.