

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/innen, die sich alle wunderbar ergänzen und sich gegenseitig unterstützen, wenn es turbulent zu geht.

Wir bieten für 2021 & 2022 eine AUSBILDUNGSSTELLE zum KONDITOR (m/w/d) in Höxter.

Wir suchen Zutatenveredler und Gaumenschmeichler!

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 Konditor (m/w/d) zeichnet sich besonders für das Gespür von Aromenvielfalt, Form, Textur, Aussehen und handwerkliches Geschick aus.

Wir veredeln und verwandeln hochwertige Zutaten zu leckeren Naschereien und Köstlichkeiten. Diese kommen alle aus der eigenen Konditorei und Confiserie.

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:

Konditoren und Konditorinnen sind wahre Zuckerkünstler, Schokoladenversteher, Teigflüsterer und Zeichengenies. Ebenso haben Sie ein Auge für Ästhetisches, aber auch einen guten Geschmack und behalten auch in stressigen Momenten einen klaren Kopf.

Sie stellen Torten und Kuchen, Pralinen, Konfekt, Marzipan- und Zuckererzeugnisse, Salz-, Käse- und Dauergebäck sowie Speiseeis und feine Desserts her. Sie dekorieren und präsentieren ihre Produkte und verkaufen diese. Ebenso gehört die kompetente Beratung von Kunden zu deinen Aufgaben.

Diese Ausbildung ist die Grundlage für vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten im Handwerk sowie im kaufmännischen Bereich. Ferner besteht auch die Möglichkeit eines Dualen Studiums.

Sie arbeiten vor allem in Konditoreien, Confiseries, Cafés oder Bäckereien mit Feinbackwarensortiment, aber auch im Patisseriebereich großer Hotels und Restaurants sowie International. Darüber hinaus können Konditoren und Konditorinnen in der Backwaren- und Süßwarenindustrie beschäftigt sein.

Also, worauf wartest DU. #einfachmachen 😊