



**Ausbildung: Bäcker/in**

# *Du entscheidest!*

Bei der Bäckerei Merzenich wird seit über 100 Jahre das echte Bäcker-Handwerk gelebt. Mit Deiner Ausbildung hier entscheidest Du Dich für die Leidenschaft an traditioneller Handarbeit und für echte Qualität.

In der Merzenich-Backstube ist immer etwas los. Durchlaufe alle Arbeitsprozesse in der Produktion – von der Zubereitung bis zum Backen und lass Dich von unserer Liebe zum Handwerk mitreißen und begeistern.

## **Bei uns lernst Du:**

- > alles über die Herstellung und den Backprozess unserer Backwaren aus den verschiedensten Teigen und Massen
- > Zubereitung von Sahne, Cremes und Glasur
- > Frischhaltung und Verarbeitung von verschiedenen Rohstoffen
- > Arbeitsabläufe und Handgriffe in der Backstube
- > Umgang mit der Bäcker-Technik: Öfen, Teig- und Aufschlagmaschinen etc.
- > die wichtigsten Sicherheits- und Hygienebestimmungen

## **Was wir uns von Dir wünschen:**

- > eine abgeschlossene Schulausbildung
- > Teamgeist
- > Freude am Handwerk
- > Verantwortungsbewusstsein und Einsatzbereitschaft
- > Interesse an der Zubereitung und Umgang mit Backwaren

**Bei uns wird es nie langweilig!**



## **Jetzt entscheiden:**

Starte Deine Karriere bei uns.

**[ausbildung@merzenich.net](mailto:ausbildung@merzenich.net)**

Merzenich-Bäckereien GmbH  
Bremerhavener Str. 27-29  
50735 Köln

**Wir sind gespannt auf Dich!**