



**Müller.**  
Aus Tradition

Bäckerei  
Konditorei



# Ausbildung als Bäckereifachverkäufer/in

*Der Beruf des/der Bäckerei-Fachverkäufers/in ist nicht nur spannend und abwechslungsreich,  
er bietet dir auch tolle Weiterbildungs- und Karrieremöglichkeiten!*

*Das bringst du mit*

## FREUNDLICHKEIT

*Du bist kein Morgenmuffel, sondern von Natur aus ein Sonnenschein? Dann bist du bei uns richtig! Mit deiner freundlichen Ausstrahlung bist du das Aushängeschild der Bäckerei. Du hast es in der Hand, ob sich der Kunde bei uns wohl fühlt und gerne wieder kommt.*

## KOMMUNIKATIONSSTÄRKE

*Du bist nicht auf den Mund gefallen? Perfekt! Denn als Bäckerei-Fachverkäufer/in hast du täglich mit Kunden und Lieferanten zu tun, die du beraten oder mit denen du dich abstimmen musst.*

## KÖPFCHEN

*Nett lächeln ist in diesem Beruf natürlich nicht alles! Damit am Abend die Kasse stimmt, solltest du gut in Mathe sein und das Kopfrechnen beherrschen.*

## TEAMFÄHIGKEIT

*Für die gute Zusammenarbeit mit den Kollegen/innen – sowohl hinter der Theke als auch hinter den Kulissen – solltest du offen, freundlich und vor allem teamfähig sein.*

## HYGIENE

*Ein sauberer Arbeitsplatz ist das A und O in einer Bäckerei. Da du Lebensmittel zubereitest und verkaufst, solltest du nicht nur großen Wert auf Hygiene legen, sondern auch auf dein optisches Auftreten achten.*



*Bist du motiviert und freust dich auf deine Ausbildung?*

*Dann bewirb dich jetzt bei uns für einen Ausbildungsplatz zum/zur Bäckerei-Fachverkäufer/in!*

**Bäckerei Müller** · Dein Ansprechpartner: Sylvia Müller

Hauptstraße 43 · 86853 Langerringen · Telefon: 08232 2379 · Telefax: 08232 78929

[info@mueller-aus-tradition.de](mailto:info@mueller-aus-tradition.de) · [www.mueller-aus-tradition.de](http://www.mueller-aus-tradition.de)



**Müller.**  
Aus Tradition

Bäckerei  
Konditorei

# Ausbildung zum/zur Bäcker/in · Konditor/in

*Du bist Frühaufsteher und liebst den Geruch von frisch gebackenem Brot und duftendem Kuchen?  
Dann bewirb dich jetzt bei uns für einen Ausbildungsplatz zum/zur Bäcker/in oder zum/zur Konditor/in!*

*Das erwartet dich bei uns*

## KREATIVES ARBEITEN

*Du liebst das kreative Arbeiten mit deinen Händen?  
Dann ist dieser Beruf das Richtige für dich! Denn als  
Bäcker/in oder Konditor/in hast du täglich mit der  
Herstellung von leckeren Lebensmitteln zu tun. Deiner  
Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt.*

## TEAMWORK

*Da es in Backstube und Konditorei auch mal richtig heiß  
hergehen kann, ist Teamwork gefragt! Gehen alle  
Arbeitsabläufe Hand in Hand, ist hier Spaß bei der  
Arbeit garantiert – im Team.*

## ABWECHSLUNG

*Backen & Kneten? Das ist längst nicht alles! Bei uns  
lernst du nicht nur das Entwickeln neuer Rezepte und  
das Zubereiten der verschiedensten Teige, sondern auch  
die Herstellung duftender Backwaren und Kuchen.*

## TRADITION & MODERNE

*Auch wenn die Arbeit in Backstube und Konditorei eine  
sehr lange Tradition hat, ist sie keinesfalls altbacken!  
Hier erlernst du ein traditionelles Handwerk, welches  
von hochmodernen Maschinen begleitet wird, die dir viele  
Arbeitsschritte erleichtern.*

**Back' dir deine Zukunft.  
Bei Müller aus Tradition.**



*Du bist auf den Geschmack gekommen und freust dich auf einen abwechslungsreichen Arbeitsalltag und vielfältige  
Karrierechancen? Dann werde jetzt Bäcker/in oder Konditor/in bei Müller aus Tradition!*

**Bäckerei Müller** · Dein Ansprechpartner: Sylvia Müller  
Hauptstraße 43 · 86853 Langerringen · Telefon: 08232 2379 · Telefax: 08232 78929  
[info@mueller-aus-tradition.de](mailto:info@mueller-aus-tradition.de) · [www.mueller-aus-tradition.de](http://www.mueller-aus-tradition.de)