

## Ausbildung zur Bäckerin/zum Bäcker

Seit über 100 Jahren und vier Generationen fertigen wir in traditioneller Handarbeit mit Leidenschaft und Hingabe Backwaren. Kreativität und Handwerk vereinen sich in dieser Backtradition und fließen in unsere Rezepturen ein.

Dabei setzen wir auf Qualität in allen Bereichen. Beginnend mit der Auswahl ausschließlich naturbelassener Rohstoffe, über den traditionellen Backprozess, in dem unsere Produkte die Zeit bekommen, die sie brauchen. Dies gilt insbesondere für unsere Brote. Denn nur lange Ruhephasen, bei einigen Sorten bis zu 24 Stunden, und eine lange Backzeit sorgen für die typisch lockere Krume und die kastanienbraune, dicke Kruste, die unseren Broten den unverwechselbaren Merzenich-Geschmack verleihen. Hierfür sind wir bekannt und das zeichnet uns aus.

Zum **01.08.2017** suchen wir motivierte und engagierte Auszubildende für unsere Backstube in der Bremerhavener Str. 27-29, 50735 Köln, die diese besondere Backtradition erlernen und weiterleben lassen wollen.

### Was sie bei uns während der Ausbildung lernen:

- wie man die Zutaten für Weizenbrote und Brötchen auswählt, die Teige herstellt und backt
- welche Herstellungsarten von Blätterteigen, Mürbeteigen, Hefeteigen und Plunderteigen es gibt und wie man sie verwendet
- wie und mit welchen Zutaten Massen hergestellt und weiterverarbeitet werden
- wie man Gebäcke glasiert sowie Cremes und Füllungen herstellt
- nach welchen Kriterien man Kundenerwartungen einschätzt und den Verkauf durchführt
- was bei der Lagerung und Kontrolle von Rohwaren, Halbfabrikaten und Fertigerzeugnissen wichtig ist
- wie man Arbeitsabläufe vorbereitet, Rezepte liest und die Arbeit im Team plant
- wie man Backöfen und andere Maschinen, Anlagen und Geräte handhabt
- was bei der Umsetzung von Hygienevorschriften und der Qualitätssicherung zu beachten ist

### Was sollten Sie mitbringen?

- Mittlere Reife
- Interesse am Beruf
- Handwerkliches Geschick
- Teamfähigkeit
- Sinn und Gespür von Ästhetik

Wir bieten motivierten Schulabgängern (m/w) die Möglichkeit, Ihre Ausbildung in einem Unternehmen mit Zukunft zu absolvieren und damit einen guten Grundstein für Ihre berufliche Laufbahn zu legen. Zeigen Sie uns was in Ihnen steckt - wir sind gespannt auf Ihre Bewerbung

### Ihre Bewerbungsunterlagen:

- Lebenslauf
- Schulzeugnisse der letzten beiden Jahre
- Zusätzliche Qualifikationen

Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

[ausbildung@baeckereimerzenich.de](mailto:ausbildung@baeckereimerzenich.de)



**Merzenich**  
BROTKULTUR. SEIT 1896.