

Anforderungen

- Kreativität
- Hygienebewusstsein
- guter Geschmacks- & Geruchssinn
- geschickte Hände
- Fantasie
- Belastbarkeit
- Flexibilität
- früh aufstehen
- Vorliebe für Süsses



Lohn

- 1. Lehrjahr:** 1'000.00 Fr.
- 2. Lehrjahr:** 1'200.00 Fr.
- 3. Lehrjahr:** 1'500.00 Fr.

Tätigkeiten

Konditor-Confiseur/in

- Torten kreieren & backen
- Pralinés herstellen
- Birchermüesli zubereiten
- Crèmeschnitten herstellen
- Canapés & Sandwiches belegen
- Kundenbestellungen bearbeiten

Bäcker-Konditor/in

- Brote & Feingebäcke herstellen
- Teige herstellen & bearbeiten
- Canapés & Sandwiches belegen

Ausbildung

Dauer

- 3 Jahre

Berufsschule

- 1 Tag pro Woche
- in Langenthal
- ÜK ↗

Ferien

- 5 Wochen



Arbeitszeiten

- Konditorei: 4:00 – 13:00 Uhr
- Pâtisserie: 5:00 – 14:00 Uhr
- Confiserie: 7:00 – 16:00 Uhr
- Bäckerei: 2:00 – 11:00 Uhr

Anforderungen

- Kreativität
- Hygienebewusstsein
- guter Geschmacks- & Geruchssinn
- geschickte Hände
- Belastbarkeit
- Flexibilität
- früh aufstehen



Tätigkeiten

Konditor-Confiseur/in:

- Torten kreieren & backen
- Pralines herstellen
- Birchermüesli zubereiten
- Crèmeschnitten herstellen
- Canapés & Sandwiches belegen

Bäcker-Konditor/in:

- Brote & Feingebäcke herstellen
- Teige herstellen & bearbeiten
- Canapés & Sandwiches belegen

Arbeitszeiten

- Konditorei: 4:00 – 13:00 Uhr
- Patisserie: 5:00 – 14:00 Uhr
- Confiserie: 7:00 – 16:00 Uhr
- Bäckerei: 2:00 – 11:00 Uhr

Lohn

- 1.Lehrjahr: 1'000.00 Fr.
- 2.Lehrjahr: 1'200.00 Fr.
- 3.Lehrjahr: 1'500.00 Fr.

Ausbildung

Dauer

- 3 Jahre

Berufsschule

- 1 Tag pro Woche
- in Langenthal
- ÜK ↗

Ferien

- 5 Wochen

Lehrbetrieb

- **Adresse:**
Archstrasse 42, 2540
Grenchen
- **Kontakt:**
juerg.jaeggi@back-caffee.ch