

## Bäcker (m/w/d)

<b>Fachbereich:</b>	Ausbildung
<b>Ausbildungsbeginn:</b>	01.08.2026
<b>Ausbildungsdauer:</b>	3 Jahre
<b>Standort:</b>	Minden



### Wir suchen Verstärkung:

- Wiegen, Mischen, Kneten, Formen, Backen – das sind Tätigkeiten, die du nach der Ausbildung perfekt beherrschen wirst.
- Du lernst, wie du Vorteige und Sauerteige ansetzt und unterschiedliche Backwaren damit herstellst.
- Du durchläufst die unterschiedlichen Stationen unserer Backstube und erlernst alle notwendigen Fertigkeiten.
- Du arbeitest bei Projekten und Events mit und übernimmst Verantwortung.

### Deine Ausbildung bei uns:

- Deine Ausbildung beginnt am 01.08.2026.
- Die Ausbildungsdauer beträgt 3 Jahre.
- Der Ausbildungsort ist in Minden.
- Du hast Teilzeitunterricht in der Berufsschule.
- Deine Abschlussprüfung legst du vor der Industrie- und Handelskammer ab.

### Du passt zu uns:

- Du besitzt mindestens einen Hauptschulabschluss und hast Interesse am Backhandwerk.
- Du bist teamfähig, wissbegierig und diszipliniert.
- Du bringst Ausdauer und handwerkliches Geschick mit.
- Du bist körperlich fit und hast ein hohes Qualitäts- und Hygienebewusstsein.

### Wir bieten dir:

- Eine breitgefächerte und zukunftsorientierte Ausbildung.
- Du erhältst ein tiefgründiges Wissen über Ernährung und Lebensmittel – schließlich sind unsere Auszubildenden von heute unsere Fachkräfte von morgen.
- Während der Ausbildung hast du feste Ansprechpartner, die dich tatkräftig bei der Ausbildung unterstützen und auf die Abschlussprüfung vorbereiten.
- Bei guten Leistungen kannst du die Ausbildungszeit verkürzen.
- Wir bieten dir nicht nur eine attraktive Ausbildungsvergütung, sondern auch ein Deutschlandticket für den Weg zur Berufsschule sowie zur privaten Nutzung – und vieles mehr.
- Nach einem erfolgreichen Abschluss sind gute Übernahmechancen gegeben.

### Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann bewirb dich vorzugsweise per E-Mail und werde ein Teil unseres Teams!

**Hinweis:** Bewerbungen per E-Mail bitte ausschließlich als PDF-Format versenden!

### Du hast noch Fragen?

**Daniela Brockmeyer** hilft dir weiter!

**Telefon:** 0571 64609-105

**E-Mail:** [personal@sauerteig.de](mailto:personal@sauerteig.de)