



BÄCKER/IN (M/W/D)

Ausbildung ab 01.08.2025 3 Jahre



Martin Braun Backmittel und Essenzen KG

Frau Oeser

📍 **Tillystr. 17, 30459 Hannover**

🌐 **<https://www.martinbraungruppe.com/de-de/karriere-bei-der-martin-braun-kg/bei-der-martin-braun-kg/ausbildung/-karrierestart/>**

☎ 0511/4107-158 ✉ **m.oeser@martinbraun.de**

PDF DOWNLOAD



STELLENBESCHREIBUNG

Das Besondere an der Ausbildung bei uns ist, dass du - auch als Bäcker - nicht mitten in der Nacht aufstehen musst. In unserem Backforum arbeitest du an modernsten Maschinen, erhältst zudem Einblick in die Bereiche Forschung & Entwicklung und Qualitätsprüfungsbackstube.

Bei uns erlernst Du die Herstellung von Backwaren wie Brot und Brötchen, feinen Backwaren (Hefeteige, Blätterteige, Sandmassen etc.) sowie von Torten und Desserts nach Rezepten. Deine Hauptaufgaben bestehen in der Neuentwicklung und Optimierung von Produkten und im Erstellen von kreativen Gebäckideen und damit verbundene Beratungen und Schulungen. Es werden alte Rezepte verfeinert und ganz neue Anwendungsrezepte zusammengestellt. Du entfaltest Deine Kreativität beim Dekorieren von Gebäcken und Torten. Dabei stehen Dir modernste Technik und Anlagen zur Verfügung. Bei allen Arbeitsschritten beachtest Du die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften.

Dein ideales Profil:

guter Realschulabschluss
gute Mathematik- und Deutschkenntnisse
Kreativität und Spaß am Backen
handwerkliches Geschick

(monatliche Azubi-Vergütung = z.Zt. 1.255,50 € brutto)

Schulabschluss

- Realschulabschluss
- Erweiterter Realschulabschluss
- Fachhochschulreife
- Fachgebundene Hochschulreife (Fachabitur)
- Allgemeine Hochschulreife
- Studium Umsteiger

Arbeitsplatz

- Berufe mit Lebensmitteln
- Produktion Fertigung

