

UNSER BONUS SYSTEM!

Wir bei Hardt sind der Meinung, dass gute Leistung auch belohnt werden darf. Deswegen haben wir ein attraktives Bonussystem entwickelt, um Dich vielleicht noch ein bisschen mehr zu motivieren. Das Bonusprogramm gilt für alle Ausbildungsverträge die ab 2016 abgeschlossen werden.

EINSTIEG

- Ausbildungsvergütung nach aktuellem Bäcker-Tarifvertrag!
- Personalrabatt in allen Filialen
- Monatsfahrkarte während der Ausbildung

ZWISCHENPRÜFUNG

- Gesamtnote 1: 500,- € Einmalzahlung
- Gesamtnote 2: 300,- € Einmalzahlung
- Gesamtnote 3: 200,- € Einmalzahlung

ABSCHLUSSPRÜFUNG

- Gesamtnote 1: Übergabegarantie + 1.000,- € Einmalzahlung
- Gesamtnote 2: Übergabegarantie + 400,- € Einmalzahlung
- Gesamtnote 3: Übergabegarantie + 300,- € Einmalzahlung



BEWIRB DICH JETZT!

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung
per E-Mail oder per Post an:

Bäckerei Hardt GmbH
Niederkasseler Str. 31
D-51147 Köln
T.: 02203 - 966 18-0

info@baeckerei-hardt.de

JETZT MIT NEUEM
BONUS
SYSTEM

WIR SUCHEN DICH!

Bewirb Dich um eine
Ausbildung bei Deinem
Bäcker HARDT!

HARDT
Mein
Bäcker!

HARDT
Mein
Bäcker!

FACHVERKÄUFER/IN

IM LEBENSMITTELHANDWERK/BÄCKEREI

Du hast Freude am direkten Kontakt mit Kunden und bist aufgeschlossen und engagiert. Auch wenn's mal stressiger wird, behältst Du einen kühlen Kopf und Deine freundliche, kommunikative Art.

Dein Ausbildungsinhalt:

- Präsentation und Verkauf unserer Gebäcke
- Bedienung der Ladenbacköfen und des Kassensystems
- Kundenberatung und Bedienung
- Werbung und Verkaufsförderung

Die Ausbildungsdauer beträgt 3 Jahre – bei FOS 2,5 Jahre, bei Abitur 2 Jahre. Die schulische Ausbildung machst Du in Köln bzw. Hennef.

Deine Voraussetzungen:

- Abschluss 10. Klasse wünschenswert, aber nicht erforderlich
- ein freundliches, gepflegtes und kompetentes Auftreten
- Teamfähigkeit
- Zuverlässigkeit und Engagement



BÄCKER/IN

Du hast einen guten Gaumen, arbeitest gerne mit Deinen Händen und bist schon früh am Morgen hellwach. Nach unseren bewährten Rezepten stellst Du Brote, Brötchen, Kuchen, Torten und vieles mehr her.

Dein Ausbildungsinhalt:

- Herstellung von Teigen, feinen Backwaren, Weizen-, Roggen- und Mischbrotten und Kleingebäcken
- Herstellung und Verarbeitung von Sauerteigen, Vollkorn- und Spezialbrotten
- Sicherheit, Hygiene und Umweltschutz am Arbeitsplatz
- Arbeiten im Team und Bedienung von Anlagen, Maschinen und Geräten

Die Ausbildungsdauer beträgt 3 Jahre – bei FOS 2,5 Jahre, bei Abitur 2 Jahre. Die schulische Ausbildung machst Du in Köln.

Deine Voraussetzungen:

- Abschluss 10. Klasse wünschenswert, aber nicht erforderlich
- Interesse am Backen und Kochen
- körperliche Belastbarkeit und Teamfähigkeit
- keine Mehlallergien



FACHMANN/-FRAU

FÜR SYSTEMGASTRONOMIE

Du verlierst nie den Überblick und achtest stets darauf, dass sich unsere Kunden bei uns wohlfühlen können. Dafür prüfst Du konsequent die Einhaltung unserer hohen Standards und den reibungslosen Ablauf der Arbeitsprozesse.

Dein Ausbildungsinhalt:

- Betreuung unserer Gäste
- Organisation der Arbeitsabläufe
- Sicherstellung der Qualitätsstandards
- Durchführung von Marketingmaßnahmen

Die Ausbildungsdauer beträgt 3 Jahre. Die schulische Ausbildung machst Du in Köln.

Deine Voraussetzungen:

- Abschluss 10. Klasse
- Talent für Organisatorisches
- Kommunikatives Auftreten und Teamfähigkeit
- betriebswirtschaftliche Denkweise

