

Lehrberufe in unserem Hause

Legen Sie den Grundstein Ihrer Berufslaufbahn mit einer Lehre.

Bäcker-Konditor / Konditor-Confiseur / Detailhandelsverkäuferin erhalten Sie Ihr berufliches Rüstzeug bei uns bei **BÖHLI AG**.

Wir bilden laufend 8-9 Lehrlinge aus und es macht Spaß, die Entwicklung der jungen Menschen zu beobachten.

Tolle Job-Möglichkeiten

Die Arbeit im Bäcker-Konditoren-Gewerbe hat viele Vorteile und Besonderheiten. Der ständige Kontakt einerseits

mit Menschen und andererseits mit den natürlichen Rohstoffen macht junge

Mitarbeiter/Innen schnell offen im Umgang mit Personen jeden Alters. Mit einer fundierten Lehre lässt sich gut Karriere machen. Viele der besten Manager, Bäcker und Konditoren aus der ganzen Welt haben als Lehrlinge die

Basis für ihr weiteres Berufsleben geschaffen.

Die Arbeit im Bäcker-Konditoren-Gewerbe macht welttoffen. Mit der hervorragenden Ausbildung bei uns bei **BÖHLI AG**

und auch generell in der Schweiz stehen ihnen bei eigenem Engagement international die Türen offen.

Lehrstellenbeschreibung:

Bäcker-Konditor

Der gute Bäcker-Konditor hat ein ausgeprägtes handwerkliches und feinfühliges Geschick, arbeitet gerne mit Lebensmittel und modernen Maschinen und legt grossen Wert auf genaues Arbeiten. Sein gutes Vorstellungsvermögen und sein kreatives Verständnis sind wichtige Voraussetzungen.

Allgemeines

Schulbildung: Realschule/Sekundarschule

Lehrdauer: 3 Jahre

Schule: 1 Tag pro Woche

Tätigkeiten

teigen, bearbeiten, backen, ausgarnieren

herstellen von Spezialitäten

kreieren von neuen Produkten

Abschluss-/und Vorbereitungsarbeiten

Erforderliche Fähigkeiten

handwerkliches Geschick und Verständnis

ausgeprägter Geschmacksinn und gutes Vorstellungsvermögen

Interesse für Backwaren und Snacks und genaue Arbeitsweise

Belastbarkeit

Teamorientiertes Denken

Nacht-Arbeit

Organisationstalent

rasche Auffassungsgabe

Offenheit gegenüber Neuem

Konditor-Confiseur

Der gute Konditor-Confiseur hat ein ausgeprägtes handwerkliches und feinfühliges Geschick, arbeitet gerne mit Lebensmittel und modernen Maschinen und legt grossen Wert auf genaues Arbeiten. Sein gutes Vorstellungsvermögen und sein kreatives Verständnis sind wichtige Voraussetzungen.

Allgemeines

Schulbildung: Realschule/Sekundarschule
Lehrdauer: 3 Jahre
Schule: 1 Tag pro Woche

Tätigkeiten

herstellen von Torten, Patisserie, Pralinen und Schokolade
herstellen von Spezialitäten
garnieren von Torten und Spezial-Bestellungen
kreieren von neuen Produkten
Abschluss-/und Vorbereitungsarbeiten

Erforderliche Fähigkeiten

handwerkliches Geschick und Verständnis
ausgeprägter Geschmacksinn und gutes Vorstellungsvermögen
Interesse für Backwaren und Snacks und genaue Arbeitsweise
Belastbarkeit
Teamorientiertes Denken
Organisationstalent
rasche Auffassungsgabe
Offenheit gegenüber Neuem

Detailhandelsfachfrau

Die gute Detailhandelsfachfrau hat ein ausgeprägtes Geschick im Umgang mit Kunden/Gästen. Sie berät und verkauft gerne, ist hilfsbereit, hat ein grosses Einfühlungsvermögen und angenehme Umgangsformen. Eine schnelle Auffassungsgabe und ein breites Fachwissen sind wichtige Voraussetzungen für erfolgreiches Verkaufen. Sie kennt die kaufmännischen Zusammenhänge.

Allgemeines

Schulbildung: Sekundarschule
Lehrdauer: 3 Jahre
Schule: 1 Tag pro Woche / Branchenspezifische Kurse

Tätigkeiten

Beraten - Verkaufen
Bestellen
Dokumentationen / Präsentationen
Einkäufe
Kaufmännische Aufgaben

Erforderliche Fähigkeiten

Freude am Kundenkontakt
Einfühlungsvermögen
Selbstständigkeit
rasche Auffassungsgabe
Ehrlichkeit
Freude an den Produkten
Interesse an kaufmännischen Aufgaben