



WIR LERNEN
DICH GERNE BEIM
SCHNUPPERN
PERSÖNLICH KENNEN
MELD DICH EINFACH
info@baeckerei-kleber.at
0664 91 076 45

tauch' ein in die Welt der
süßen Köstlichkeiten mit einer

Konditorlehre

LEHRLINGSTÄTIGKEITEN: Überprüfung von Rohstoffen, Herstellung verschiedener Teige, Massen, Füllungen, Cremes und Glasuren, Aufarbeiten und Formen unterschiedlicher Süßspeisen (Torten, Kuchen, Strudel, Kekse, ...), Erzeugung von Schokoladen- und Marzipanprodukten (Pralinen, Hasen, Nikolause, ...), Gestaltung von Backstücken (verzieren, garnieren, glasieren, zuckern), Umgang und Pflege der Backmaschinen, -geräte sowie -öfen und das Beste zum Schluss: Feierabend, wenn andere erst mit der Arbeit beginnen - also Zeit für Hobbies den ganzen Tag

ANFORDERUNGEN: Freude am Handwerk, Fingerfertigkeit, genaue und sorgfältige Arbeitsweise, Kreativität, Spaß im Team zu arbeiten, bewusster Umgang mit Lebensmitteln

AUSBILDUNGSORT: Bäckerei Kleber in Bezau

AUSBILDUNGSDAUER: 3 Jahre

BERUFSSCHULE: wöchentlich in Feldkirch

DOPPELLEHRE: als Konditor/in und Bäcker/in möglich (4 Jahre Ausbildungszeit)

Bäckerei • Konditorei • Café
KLEBER
Bezau  Bizau



Ausgezeichneter
Lehrbetrieb
2022