

Lehrstelle bei der Bäckerei-Konditorei Meier

Die Bäckerei Meier in Wiesendangen ist eine Bäckerei-Konditorei die seit 40 Jahren Lehrlinge ausbildet. Von einem angehenden Lehrling in unserem Betrieb erwarten wir gewisse Anforderungen, in charakterlicher und auch schulischer Leistung. Vor allem aber legen wir Wert auf die richtige Einstellung zum Leben wie auch zum Beruf.

Wir erwarten:

- einen gewissenhaften Charakter (ehrlich, aufrichtig)
- Einsatzwillen und Durchhaltekraft
- sauberes, exaktes und hygienisch einwandfreies Arbeiten
- angenehmes Verhalten und einen anständigen Umgangston
- handwerkliches Geschick kombiniert mit logischem Denken
- dem Lehrziel alles unterzuordnen falls dies nötig ist
- Pünktlichkeit, Kameradschaft, Zuverlässigkeit
- mindestens Realabschluss (Sek B)

Um das Lernziel des Lehrlings zu erreichen arbeiten wir:

- modern und zeitgemäß
- jung, dynamisch und kameradschaftlich
- nach dem Modelllehrgang des Schweiz. Bäcker-Konditormeisterverbandes
- mit der nötigen Härte und Zielstrebigkeit
- fachmännisch, kompetent und der nötigen Technik die zur Verfügung steht
- eng mit den Eltern, den Lehrern oder der Bezugsperson zusammen
- gezielt alle Arbeiten auf die Prüfung durch
- mit den psychischen und physischen Stärken und Schwächen des Lehrlings

Wir sind eine Bäckerei-Konditorei, die das Ziel vor Augen hat, aus jungen Menschen, dynamische und zuverlässige Berufsleute zu formen. Wir behandeln Lehrlinge als junge erwachsene Menschen und nicht als billige Arbeitskraft. Fliesbandarbeit gibt es bei uns nicht!

Genau aus diesem Grund ist es für uns wichtig, dass der angehende Lehrling oben erwähnte Eigenschaften bereits mindestens einen Teil besitzt.

Es ist uns auch wichtig den Charakter zu formen und zu stärken, damit sich der ausgebildete Lehrling im Leben wie auch im Beruf behaupten kann.