

**B PART  
OF THE TEAM**



## **Ausbildung zum Konditor (m/w) in der Breuninger Confiserie.**

Genießer mit höchsten Ansprüchen lassen sich in der Breuninger Confiserie bezaubern. Als Konditor stellen Sie Spezialitäten in hervorragender Qualität her und präsentieren diese in entsprechendem Ambiente. Sie arbeiten mit erlesenen Rohstoffen sowie traditionellen und innovativen Rezepten. Wenn Sie erlernen möchten, wie unter Ihren Händen süße Kostbarkeiten Gestalt annehmen, sind Sie bei uns richtig!

### **Ausbildungsinhalte:**

- Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen, Teigen, Füllungen und Cremes
- Überziehen von Konditoreierzeugnissen
- Erzeugen und Gestalten von Kuchen, Torten, Saisongebäck und Konditoreierzeugnissen
- Herstellen von Marzipan-, Schokoladen- und Nougaterzeugnissen
- Einsatz moderner Arbeitsgeräte und professioneller Küchentechnik.

### **Das Breuninger Plus:**

- Einführungsseminar für alle Auszubildenden zum gemeinsamen Start bei Breuninger
- Waren- und Lebensmittelkunde
- Intensive Unterstützung bei der Prüfungsvorbereitung.

### **Qualifikation:**

- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Kreativität und ästhetisches Empfinden
- Freude am Umgang mit hochwertigen Konditorei und Patisserie Produkten
- Handwerkliches Geschick
- Mindestens Hauptschulabschluss.

### **Dauer/Prüfung:**

- 3 Jahre, beginnend im September eines Jahres
- Prüfung durch die Handwerkskammer.

### **Ausbildungsort:**

Am Breuninger Standort: Sindelfingen.

### **Perspektiven nach der Ausbildung:**

Sie wollen hoch hinaus? Auch nach erfolgreichem Ausbildungsabschluss, unterstützen wir unsere jungen Mitarbeiter in ihrer Karriereplanung. Informationen zu unserem Weiterbildungsangebot und Entwicklungsprogrammen finden Sie unter:

[www.breuninger.de/karriere/arbeiten-bei-breuninger](http://www.breuninger.de/karriere/arbeiten-bei-breuninger)