



Nørregade 44
6600 Vejen
Tlf. 7536 0054

Håndværksbager lærling søges til travlt bageri i Vejen

Kan du lide duften af friskbagt brød, have fingrene i dejen og ønsker at levere håndværk af kvalitet? Og er du klar på en spændende uddannelse med gode fremtidsmuligheder - Så er du måske vores nye bagerlærling.

Om os:

Som bagerlærling hos Byens Brød & Café, bliver du en del af en arbejdsplads, hvor vi skaber gode smagsoplevelser for vores kunder. Vi har brug for en dygtig og lærevrig bagerlærling, der er klar på at lave produkter, som vi er stolte af. Vi laver alt vores brød og kager fra bunden og sætter kvalitet og kreativitet i højsædet. Som bagerlærling hos os, bager du alt lige fra boller til finere kage typer.

Du kommer derfor til at arbejde med alt inden for brød og kager.

Om dig:

Din dag starter tidligt, måske kl. 05.00, så du skal være morgenfrisk. Foruden forventer vi du er mødestabil og fleksibel. Du har en stor passion for bagerfaget og fuld af gå-på-mod og kreativitet og derved klar på at skabe håndværk af høj kvalitet. Du fungerer godt i en travl hverdag, med mange bolde i luften og hvor der er plads til humor og smil.

Vi tilbyder:

Vi tilbyder en arbejdsplads, hvor der er mulighed for faglig og personlig udvikling. Du bliver en del af et hold med mange års erfaring inden for branchen, og hvor vi som hold ønsker at give vores kunder en rigtig god oplevelse. Du lærer alle de klassiske ting inden for brød, bagværk og kager og får rig mulighed for at udvikle dine faglige og personlige evner.

Vi tilbyder høj kvalitet gennem hele uddannelsen og sætte baren højt, og forventer derfor at du udviser stor interesse for faget.

Der kan forekomme arbejde hver 2. lørdag.

Send din ansøgning til brmy@outlook.dk.

Ved spørgsmål kan Bagermester Brian Yde kontaktes på tlf. 60536493 indtil kl. 12.00 eller via mail: info@byensbroedogcafe.dk

Samtaler afholdes løbende, da ansættelsen er snarest muligt.