



Andreas Zechmeister
(Bäckermeister)

Starte jetzt Deine Ausbildung als Bäcker *(m/w/d)*

Schön, dass Du hier bist :-)

Herzlichen Glückwunsch, dass Du Dich für eine betriebliche Ausbildung bei uns interessierst. Damit bist Du hier „praktisch“ **goldrichtig!**

Mein Name ist Andreas Zechmeister und ich bin der Inhaber und **vielleicht schon bald** Dein Lehrmeister. Hier erfährst Du, wie Du Dir einen der **wenigen und begehrten Ausbildungsplätze** bei uns **sichern** kannst.

Warum sind unsere Feriengäste so glücklich?

Wir befinden uns hier mit vier Filialen in einer der landschaftlich schönsten Gegenden, die Deutschland zu bieten hat. Menschen wie Du und ich verbringen bei uns regelmäßig ein oder zwei Wochen Urlaub im Jahr und fahren dann **glücklich** wieder nach Hause. Warum sind unsere Feriengäste so glücklich? Du ahnst es sicher schon: Weil zu einem **wunderschönen** Bergpanorama nun mal auch frische Semmeln mit **wertvollen Zutaten und von bester handwerklicher Qualität** gehören.

Unser Angebot für Dich:

- ✓ Du startest mit einem **sicheren Arbeitsplatz**, in einem mehrfach ausgezeichneten Unternehmen!
- ✓ Du kannst Dich **persönlich weiter entwickeln** und **kreativ mitgestalten!**
- ✓ Du hast sehr gute **Übernahmechancen** und kannst Dich **fachlich sehr gut weiterbilden!**

./..

Wir bilden aus!

DAS HANDEWERK

Staatsehrenpreis:



Ökokontrollstelle

DE-ÖKO-003

../.

Wenn Du bei uns **startest**, hast Du gute **Aussichten auf** einen kreativen, spannenden und vor allem **sicheren Arbeitsplatz**. Hast Du Dich bereits entschieden dort zu arbeiten, wo andere Urlaub machen? ... mit spannenden Freizeitmöglichkeiten, direkt vor der Haustüre?

Wenn Du diese Frage schon jetzt mit einem klaren „**ja**“ beantworten kannst, lass uns einen Schritt weiter gehen: Denn der Bäckerberuf hat vor allem den Vorteil, dass Du schon Freizeit hast, wenn andere vielleicht noch im Büro sitzen.

„Wenn Du ins Team willst, musst Du es Dir verdienen!“

Dafür gehe am besten **Schritt-für-Schritt** vor und notiere Dir Deine Fragen, damit Du sie mir bei passender Gelegenheit stellen kannst.

Wenn auch Du handwerkliche Arbeit liebst und unsere **Feriengäste mit Deiner Arbeit glücklich machen** möchtest, dann **bewerbe Dich jetzt!**

Schritt 1: Rufe mich bitte an und überlege Dir, was Du mir sagen und was Du mich fragen möchtest. Ich werde Dir drei Fragen stellen: Was motiviert Dich? Weshalb möchtest Du Bäcker werden? Warum bewirbst Du Dich ausgerechnet bei uns?

Schritt 2: Deine schriftliche Bewerbung sende uns bitte per Email. (**Adresse:** Bäckerei Zechmeister, Jennerbahnstr. 19, 83471 Schönau am Königssee **Checkliste:** Motivationsschreiben, tab. Lebenslauf, letztes Schulzeugnis, Praktikumsnachweis. *Es wäre gut, wenn Du Dir schon im Vorfeld die Unbedenklichkeit für diesen Beruf vom Hausarzt bestätigen lässt!*)

Was Du mitbringst:

- ✓ Du bist **körperlich fit** für den Bäckerberuf.
- ✓ Du hast bereits ein mehrwöchiges **Schülerpraktikum** oder freiwilliges **Ferienpraktikum** in einer Konditorei, in einer Küche oder in einer Bäckerei absolviert. *(falls nicht, kannst Du Dich auch dafür bei uns bewerben)*
- ✓ Du bist kreativ und möchtest **selbstständig und verantwortungsvoll** Dinge erledigen, die **Dir persönlich anvertraut** werden! *(Keine Angst: Wir erwarten nicht, dass Du schon perfekt bist und reden über alles, damit wir gemeinsam eine schöne Zeit haben.)*



Tel. +49(0)86 52 - 94 63 0

bewerbung@baeckerei-zechmeister.de

Wir bilden aus!

DAS HANDEWERK

Staatsehrenpreis:



Ökokontrollstelle

DE-ÖKO-003