



Bei uns geht's rund. Deshalb möchten wir unser Team um einen/eine

BÄCKER/IN (M/W/D)

IN VOLL- ODER TEILZEIT AB SOFORT ERWEITERN

Deine Aufgaben:

- Herstellung und Kontrolle unserer Teige
- Produktion unserer Gebäcke
- Handwerkliche Herstellung und Aufarbeitung unserer Teige
- Eigenverantwortliches Arbeiten
- Arbeiten ohne industrielle Backhilfsmittel

Das bringst du mit:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Bäcker oder Erfahrung in einer Handwerksbäckerei
- Echte Leidenschaft zum traditionellen Handwerk
- Offenheit, Teamfähigkeit, Loyalität und Engagement
- Pünktlichkeit und Verlässlichkeit
- Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein

Wenn du auch zu unserem verrückten Haufen gehören willst, dann heißt es Bewerbung abschicken an:

christian.koch@fidelis1505.de

www.fidelisbaeck.de

Nicht nur unsere Vanilleschnecken, Nusshörnlle und Bienenstich sind immer eine Sünde wert. Vor allem mit unseren Seelen, den besten Laugenhörnlle und unserem Leberkäs sind wir über unsere Landkreisgrenzen hinaus bekannt. Nach alten Rezepten und mit viel Erfahrung in unserem Handwerk stellen wir in unserer Wangener Backstube seit über 500 Jahren unglaublich gutes Brot und knusprig-frische Leckereien für jeden Geschmack her.

DEINE VORTEILE BEI UNS:

- **5 TAGE WOCHE, DIENSTPLAN-APP, SECHS WOCHEN URLAUB**
- **FLEXIBLE ARBEITSZEITEN**
- **VERANTWORTUNGSVOLLE AUFGABEN**
- **LEISTUNGSGERECHTES GEHALT**
- **UNBEFRISTETES ARBEITSVERHÄLTNISSOWIE ALL-YOU-CAN-EAT WÄHRENDER ARBEITSZEIT (BROT, KAFFEE UND GETRÄNKE)**

