

MEINE HEIMAT . MEINE ZUKUNFT

DEINE CHANCE . FACHVERKÄUFER/-IN LEBENSMITTELHANDWERK — SCHWERPUNKT BÄCKEREI

- **Inhalte der Ausbildung**
 - Verkauf und Beratung von Lebensmittelprodukten
 - Service/ Bedienung im Café
 - Zubereitung und Anrichten von Speisen
 - Präsentieren und Dekorieren
 - Planen und Organisieren von Arbeitsabläufen
 - Schulische Inhalte: Inhaltsstoffe und Zutaten von Backwaren, Kundenberatung und Verkauf von Produkten, Herstellen von Gerichten, qualitätssichernde Maßnahmen u.v.m.
- **Anforderungen**
 - Hauptschulabschluss/Realschulabschluss
 - Freundliches und aufgeschlossenes Auftreten
 - Spaß am Umgang mit Kunden
 - Teamfähigkeit
 - Hygiene- und Sauberkeitsbewusstsein
 - Kreativität und Spaß am Dekorieren

- **Rahmenbedingungen**
 - Theoretische Ausbildung: Berufsschule Kerpen
 - Praktische Ausbildung: Café Chalet in Herhahn
 - Ausbildungsdauer: 3 Jahre, Verkürzung auf 2 Jahre ist möglich
- **Bewerbungsverfahren**

Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf mit Lichtbild, Anschreiben und Zeugniskopien) via Mail oder postalisch an:

 - Anne.moehrer@gmx.de
 - Achim Möhrer, Eckstr. 2a, 53937 Schleiden-Herhahn



MEINE HEIMAT . MEINE ZUKUNFT

DAS UNTERNEHMEN

- Das sind wir
 - Das Café Chalet in Herhahn befindet sich in einem Naturstammhaus aus heimischer Douglasie und ist ein Treffpunkt für Einheimische und Gäste gleichermaßen.
 - Die frischen Köstlichkeiten, die das Café Chalet anbietet, werden in der hauseigenen Bäckerei in Dreiborn mit Liebe zur traditionellen Handwerkskunst hergestellt. Dabei sind zahlreiche Brote, Brötchen wie auch traditionelle Hefegebäcke und Torten im Angebot.
- Unser Unternehmen
 - 2004 übernimmt Bäckermeister Achim Möhrer die Bäckerei Stoff in Dreiborn und entwickelt fortan das Unternehmen.
 - Derzeit gehören neben der Bäckerei und dem Café Chalet auch die Bäckereifilialen und angeschlossenen Cafés der Stadtbäckerei Möhrer in Gemünd sowie die Museumsbäckerei Möhrer im Freilichtmuseum Kommern zum Unternehmen.

