Wiecker

CONDITOREI CAFÉ CATERING

Köstlichkeiten seit 1636
in Wernigerode

Eine lange Tradition verbindet die Geschichte des Hauses Wiecker mit Wernigerode und seinen Menschen – Qualität und Genuss vom Konditormeister.

Heute steht der Name Wiecker für höchste Ansprüche, egal ob Sie eines der Cafés und Restaurants besuchen oder sich vom Catering-Service verwöhnen lassen. Ein hervorragend funktionierendes Team, aus Fachkräften, realisiert so die hohen Ansprüche die das Haus an sich und seine Produkte stellt.

Bewirb Dich jetzt für eine Ausbildung

Wiecker

CONDITOREI CAFÉ CATERING

Köstlichkeiten seit 1636
in Wernigerode

besuche uns auch bei facebook

cookies&cake der coole clip auf youtube

www.konditoren.de

Café am Markt
Marktplatz 6–8
38855 Wernigerode

INTERNET: www.cafe-wiecker.de

Weitere Infos bekommst Du unter: 03943 – 26169-0

powered by:

Westhoff

ikk gesund plus

als:

- Konditor/-in
- Fachverkäufer/-in
- Restaurantfachmann/-frau

Restaurantfachmann/-in

Das erwartet Dich, das Handwerk der guten Bewirtung zu erlernen:

- Du bist geschickt im Umgang mit Zahlen
- Du lernst das Servieren von Speisen und Getränken
- Du organisierst, reservierst und lernst zu beraten
- Du solltest kontaktfreudig sein und den Umgang mit fremden Menschen nicht scheuen
- Du arbeitest mit anderen Restaurantfachleuten und der Küche zusammen
  Du lernst Tisch und Räume zu dekorieren und bringst dich kreativ ein
- Du bist körperlich Fit und freust Dich auf die Arbeit im Team

Konditor/-in

Möchtest auch Du die tollsten Leckerein herstellen können? Allgemeine Anforderungen an einen Konditoren-Lehrling:

- Du benötigst Kreativität und handwerkliches Geschick um Kundenwünsche erfüllen zu können
- Du solltest einen Sinn für Sauberkeit und Hygiene haben
- Du solltest körperlich fit sein
- Du solltest Spaß daran haben, in einem Team zu arbeiten

Bist Du interessiert an einer Ausbildung in einem Handwerksbetrieb in Deiner Nähe, dann bewirb Dich:

Café am Markt
Marktplatz 6–8
38855 Wernigerode

INTERNET: www.cafe-wiecker.de

Weitere Infos bekommst Du unter: 03943 – 26169-0

Fachverkäufer/-in

Unsere Anforderungen an eine Fachverkäuferin:

- Du solltest Spaß daran haben, in einem Team zu arbeiten
- Du solltest ein gewisses Verständnis für Zahlen und Größen mitbringen
- Du solltest freundlich und höflich sein
- Du solltest kontaktfreudig sein und den Umgang mit fremden Menschen nicht scheuen
- Einen Sinn für Ordnung und absolute Sauberkeit solltest Du unbedingt mitbringen

Was lernst du in den 3 Jahren deiner Ausbildung?

- Kunden zu beraten und zufriedenstellend zu bedienen
- Hintergrundwissen zu Warenherkunft und -herstellung
- Warenpräsentation und verkaufsfördernde Dekoration
- Die richtige Handhabung der Waren
- ... und vieles mehr