



**KURZ**  
BÄCKEREI · KONDITOREI



*Karriere mit Lehre – mach deinen Weg!*



Fachkräfte mit einer abgeschlossenen  
Lehre sind heute mehr denn je gefragt.

## Mit einer Lehre hast du die beste Ausbildung die du kriegen kannst!

Karriere mit Lehre – mach deinen Weg!

Fachkräfte mit einer abgeschlossenen Lehre sind heute mehr denn je gefragt. Besonders in allen Handwerksberufen sind Arbeiter/innen, die über viel praktische Erfahrung verfügen, sprich eine klassische Lehre absolviert haben, sehr umworben.

### Was spricht dafür, dass du dich für eine Lehre entscheidest?

- Abwechslungsreiche und interessante Arbeitsbereiche
- Selbständiges Arbeiten und eigene Ideen verwirklichen
- Verantwortung übernehmen
- Gute Aufstiegs- und Verdienstmöglichkeiten
- Einsatz von Leistung und Engagement wird belohnt
- Bei Lehrlingswettbewerben kannst du deine Leistung mit anderen messen
- Schon früh sein eigenes Geld verdienen
- Ein Handwerksberuf ist krisenfest

Wir geben dir die Chance, die Karriereleiter hochzusteigen. Denn nur in einem Umfeld wo man sich wohl fühlt, kann man seine Leistung erbringen und ist sich auch nach Jahren noch sicher, die richtige Berufswahl getroffen zu haben.

„Die Ausbildung der jungen Menschen ist für uns sehr wichtig! Sie sind nicht nur die Fachkräfte der Zukunft, ihr Fleiß und ihr Interesse gibt auch uns wieder neue Motivation für eine erfolgreiche Zukunft“, so Hannes Kurz über die Ausbildungsphilosophie in seinem Betrieb.

### Mit dem Prämiensystem für Lehrlinge der **Bäckerei-Konditorei KURZ** wird deine Leistung mit barer Münze belohnt!

Sei es ein guter Erfolg bei einem Jahresabschluss, ein gutes Abschneiden bei einem Lehrlingswettbewerb oder ein positiver Abschluss bei deiner Lehrabschlussprüfung, wir belohnen deine Leistung mit tollen Prämien bis zu 1.800,- Euro!



Kreativität und Fachwissen sind gefragt,  
arbeitest du doch mit lebenden Rohstoffen.

## Bäcker/in

In der dreijährigen Ausbildung durchläufst du alle Produktionsabläufe in der Backstube. Durch das duale Ausbildungssystem mit Berufsschule und das Arbeiten im Betrieb, erhältst du eine praxisorientierte Ausbildung.

Von der Teigherstellung, dem Aufarbeiten der Brote und Gebäcke, den unterschiedlichen Gär- und Teigführungsmethoden bis hin zum Backen der vielen verschiedenen Brote und Gebäcke, lernst du alle Bereiche in der Backstube kennen.

Kreativität und Fachwissen sind gefragt, arbeitest du doch mit lebenden Rohstoffen. Natürliche Zutaten, vielseitige computerunterstützte Rezepte in Verbindung mit modernen Maschinen und Anlagen, machen das Bäckergewerbe zu einem modernen und interessanten Beruf. Viel Erfahrung und ständige Weiterbildung sind erforderlich, um den ständig wachsenden Ernährungs- und Genussanforderungen der Konsumenten gerecht zu werden.

## Was solltest du mitbringen?

- Schnelles Arbeiten und handwerkliches Geschick
- Freude am frühen Aufstehen um mehr Freizeit am Tag zu haben
- Bevorzugtes Arbeiten im Team





In der dreijährigen Ausbildung durchläufst du alle Produktionsabläufe in der Konditorei.

## Konditor/in

In der dreijährigen Ausbildung durchläufst du alle Produktionsabläufe in der Konditorei. Durch das duale Ausbildungssystem mit Berufsschule und das Arbeiten im Betrieb, erhältst du eine praxisorientierte Ausbildung.

Von der Herstellung der verschiedenen Teige und Massen, dem Einsetzen von Torten und Schnitten, dem Ausgarnieren und Verzieren bis hin zum Modellieren mit Marzipan und Schokolade, lernst du alle Tätigkeiten, die es in einer Konditorei zu erlernen gibt, kennen.

**Hier kannst du deiner Kreativität freien Lauf lassen.**

### Was solltest du mitbringen?

- Sauberkeit und handwerkliches Geschick
- Kreatives Vorstellungsvermögen
- Bevorzugtes Arbeiten im Team





Langeweile kommt da ganz bestimmt nicht auf!

## Einzelhandelskauffrau/mann

Du bist das Aushängeschild unseres Unternehmens!

In deiner dreijährigen Ausbildung erhältst du eine universelle Ausbildung in den verschiedensten Bereichen. Dein Aufgabenbereich ist sehr vielfältig. Vom direkten Verkaufsgespräch, über das große Fachwissen der vielen verschiedenen Brot- und Gebäcksorten, die Zubereitungen leckerer Snacks und einfacher warmer Gerichte bis hin zur Zubereitung von verschiedenen Getränken, durchläufst du eine breite Palette an verschiedenen Arbeitsbereichen. Langeweile kommt da ganz bestimmt nicht auf.

## Was solltest du mitbringen?

- Sauberes und freundliches Auftreten
- Freude am Umgang mit Mitarbeitern und Kunden
- Interesse am Umgang mit Lebensmittel





## Neugierig gemacht?

Sollten wir dein Interesse geweckt haben, dann besuch uns am besten gleich auf unserer Website unter [www.baeckerei-kurz.at](http://www.baeckerei-kurz.at).

Hier findest du alle **offenen Stellen** auf einen Blick und einen **Videoclip** zu den einzelnen Berufen.

Es würde uns freuen von dir zu hören!

*Sandra Hannes*  
Hannes und Sandra KURZ



6561 ISCHGL, Dorfstraße 53  
TEL.: +43(0)5444/5211  
FAX: +43(0)5444/5504  
e-mail: [office@baeckerei-kurz.at](mailto:office@baeckerei-kurz.at)  
[www.baeckerei-kurz.at](http://www.baeckerei-kurz.at)



Konditorei des Jahres 2008,  
ausgezeichnet von  
Gault Millau

Alle Infos und offenen Stellen findest du  
unter [www.baeckerei-kurz.at](http://www.baeckerei-kurz.at)



## Our speciality...

### »Die Lifestyle-Torte« - das exklusive Ischgl Souvenir.

Eine Symphonie aus dunkler und weißer Schokolade sowie erlesenem Zwetschkenedelbrand, abgerundet mit dem feinen Geschmack leicht herber Preiselbeeren. Diese hochwertigen Zutaten in Verbindung mit feinsten österreichischer Konditorkunst bilden die Besonderheit dieses hervorragenden Spitzenproduktes aus der Region.

In der exklusiven, modernen Verpackung und dem ansprechenden Design, ist sie ein ganz besonderes Geschenk für Gäste, Freunde und Geschäftspartner. Im speziellen Versandkarton, den Sie kostenlos dazubestellen können, ist die »Ischgl Lifestyle-Torte« auch zum Versand bestens geeignet.

### »Ischgl Petit«

Als kleines, exklusives „Give Away“, haben wir das »Ischgl Petit« für Sie kreiert. Das »Ischgl Petit« ist aus den gleichen Zutaten gebacken wie die »Ischgl Lifestyle-Torte«.

Erhältlich ist die »Ischgl Lifestyle-Torte« und das »Ischgl Petit« in der Bäckerei - Konditorei KURZ, sowie in der Filiale Mondin in Ischgl.

... to enjoy!