

Bliv Bagerelev hos Madservice Aalborg

Bedre til at bage end chefen?

Med ansættelse hos Madservice Aalborg får du en unik og praksisnær oplæring i næsten ALLE typer brød, kager og simple festkager samtidig med, at du får styr på teorien bag. Du lærer at bage i STORE portioner, da vi bager brød og kager til 1700 borgere hver dag. Vi bruger omkring 4 tons hvedemel om måneden.

Vi forventer, at du:

- Har bestået grundforløbet for bagværkuddannelsen og er klar til hovedforløbet
- Er nysgerrig og har lyst til at lære faget fra bunden
- Kan stå tidligt op og møder til tiden
- Er robust med en positiv indstilling til samarbejde i et team af bagere
- Tager ansvar for din uddannelse og dit håndværk
- Har godt humør og kan lide, når der er fart på

Vi tilbyder dig:

- Et professionelt team med 5 dygtige bagere, der brænder for at lære fra sig
- Et uddannelsessted, hvor vi laver håndværket fra bunden.
- Velfungerende bageri med melsilo til 4 tons hvedemel
- STOR fokus på faglig stolthed og udvikling af opskrifter
- En uddannelse med højt fagligt niveau og en praktikvejleder, der støtter dig
- Elevråd – din chance for at få indflydelse og være med til at påvirke/forme forandringer sammen med andre faggrupper
- Et godt fysisk og psykisk arbejdsmiljø hvor der tages højde for forskelligheder
- Gode arbejstider, ingen weekendarbejde og fri på mange helligdage

Varighed:

Uddannelsen varer mellem 3 - 4 år afhængig af din baggrund.

Trin 1: Grundforløbet til Bagværker tager 2 år og indeholder 8 ugers skoleophold, fordelt på minimum to skoleperioder, hvoraf der på sidste uddannelsesforløb afholdes fagprøve. Derefter kan du enten fortsætte som elev hos os inden for specialet *detailbager* eller du kan søge en ny læreplads som konditor andet steds.

Trin 2: Specialet til Detailbager tager 1½ år og indeholder 9 ugers skoleophold

Hvor foregår det?

Som Bagerelev hos Madservice Aalborg vil du have din daglige gang i vores bagerafdeling i det centrale Aalborg - Bageriet Fyensgade, Fyensgade 25, 9000 Aalborg.

Madservice Aalborg består af to køkkener, et bageri og en administration:

- Gug: her laver vi kølemad til 1650 plejehjemsbeboere, 400 hjemmeboende borgere og 200 personer på boenheder og dagcentre
- Lions Park: her laves der øvrig døgncost (morgen, frokost og mellemmåltider) til plejehjem og mødeforplejning
- Fyensgade: vores bageri, her laves alt brød og kager til plejehjem og hjemmeboende borgere

Løn og vilkår:

Du får løn under uddannelsen efter gældende overenskomst mellem KL og NNF

Der må forventes udgifter til bøger under uddannelsesforløbet.

Til orientering afventer Madservice Aalborg endelig godkendelse som uddannelsessted.

Send ansøgning

Du sender din ansøgning ved at trykke på knappen "Send ansøgning" og udfylde den formular, som kommer frem. Det er også muligt at vedhæfte bilag som f.eks. ansøgning og CV i begrænset omfang.

Bliv en del af Dobbelt A – få dobbelt op på muligheder

Hos os bliver du en del af et fedt fællesskab med 17.500 kolleger. Glæd dig til at få dobbelt op på udviklingsmuligheder, gode ansættelsesforhold og fokus på trivsel. Vi tror på, at forskellighed gør os stærkere, og opfordrer alle til at søge – uanset alder, køn, baggrund, religion eller handicap.

[Se alle fordelene ved et job hos os og bliv klogere på ansættelsesprocessen trin-for-trin.](#)