

Jennifer Lueger

Bäcker:in



Geburtsjahr	2005
Wohnort	St. Jakob im Walde
Betrieb	Bäckerei Bernhard Arbesleitner Dorfviertel 8190 Miesenbach I Steiermark 03174 8219 info@baeckerei-arbesleitner.at
Trainerin	xx
Ausbildung	Lehre für Bäckerin & Konditorin
Aufgaben im Betrieb	Teige mischen, Aufarbeiten von Produkten, Backen mit Umluftofen, Brot wirken/aufwiegen, Semmeln produzieren, Plunder mischen und aufarbeiten, Brösel/Knödelbrot schneiden,
Ich über mich	20 Jahre jung, arbeite seit 5 Jahre in der Bäckerei. Machte eine Doppellehre mit 4 Jahren. War 3 Monate auf Saisonarbeit in Hinterglemm als Konditorin. Mein Motto: Ich möchte mit meinem Handwerk etwas Gutes und Echtes schaffen.
Hobbies	Wandern, Klettern, Lesen, Roadtrips machen, Torten backen
Was begeistert mich an meinem Beruf?	Man kann neue Kreationen entwickeln und über sich hinauswachsen. Es begeistert die Leute, außerdem werden Bäckereien immer mehr wertgeschätzt – das gibt einem ein gutes Gefühl.
Motivation für junge Leute, meinen Beruf zu erlernen	Wer gerne einen guten Duft von frischem Brot und Gebäck hat, kann man nur empfehlen als Bäcker zu arbeiten. Diese Arbeit wird nie abhandenkommen, weil man sie immer brauchen wird und man für andere etwas gutes backen kann.
Berufliche Zukunft	Meisterprüfung in Bäckerei
Sonstiges (Wettbewerbe, ...)	Xx

Unterstützer Lueger AustrianSkills 2025:



MIWE

