

Deine Zukunft beginnt hier:

KARRIERE BEI NÖBAUER

Du möchtest einen Beruf erlernen, der nicht nur Handwerk, sondern auch Kreativität und Leidenschaft verbindet? Dann bist du bei der Konditorei Nöbauer genau richtig!

Als traditionsreicher Familienbetrieb bieten wir dir die Chance, in einem herzlichen Umfeld dein Talent zu entfalten. Bei uns kannst du dein Können entwickeln, mit hochwertigen Zutaten arbeiten und die süße Kunst des Konditorhandwerks erlernen.

Die Lehrlingsentschädigung für Konditorlehrlinge in Wien ist im Kollektivvertrag festgelegt und beträgt seit 1. April 2025:

- 1. Lehrjahr: 607,00 € brutto/Monat
- 2. Lehrjahr: 813,00 € brutto/Monat
- 3. Lehrjahr: 1.019,00 € brutto/Monat

Nach Abschluss der Lehre erwarten dich gute Karrieremöglichkeiten in einer kreativen und zukunftssicheren Branche.

**JETZT
BEWERBEN!**

Lehrlinge gesucht!
.....

Schicke uns deine Bewerbung bitte an:
info@noebauer-konditorei.at

**Konditor Lehrlinge
gesucht m/w/d**



In der Nöbauer - Familie durchstarten:
.....

**KARRIERE MACHEN
IN DER BACKSTUBE!**

HUBERT NÖBAUER
... wenn's ums Süße geht!

Herzenssache: LEHRE IM FAMILIENBETRIEB.....

Wir bieten dir eine 3-jährige Ausbildung zum/zur Konditor:in. In unserem traditionsreichen Betrieb lernst du von den Besten, wie Handwerk, Kreativität und Leidenschaft perfekt zusammenspielen. Starte deine Karriere in der Backstube und werde Teil eines Teams, das Qualität und Zusammenhalt lebt.

Lehrbeginn: Montag, 3. August 2026

Wir bieten:

- sicheren Arbeitsplatz im familiären Umfeld
- 25 Urlaubstage
- 14 Gehälter

Kennenlernen & Reinschnuppern.....

Du bist unsicher, ob der Lehrberuf zu dir passt? Komm vorbei und lerne uns persönlich kennen – wir zeigen dir, was dich erwartet!

Was dich erwartet?

- unverbindliches Kennenlernen
- stelle Fragen direkt an unsere Lehrlinge und Konditor:innen
- Schnuppertag vereinbaren
- werde selbst kreativ – mehr wird nicht verraten

Wo: 1220 Wien
Donaufelderstraße 234

Jetzt anmelden unter (QR scannen):
hubert-noebauer.at/vorbeikommen



Bei uns lernst du:.....

- Herstellung von Süßspeisen wie Torten, Kuchen, Schnitten und Plundergebäck
- Verarbeitung von Schokolade, Marzipan und Zucker für Dekorationen
- Kreative Gestaltung und Veredelung von Mehlspeisen
- Hygienestandards und Qualitätssicherung
- Richtige Lagerung und Auswahl von Zutaten
- Planung und Organisation von Arbeitsabläufen
- Arbeiten mit Maschinen und Geräten in der Backstube
- Teamarbeit und Kundenkontakt

Du bist:.....

- motiviert und bereit zu lernen
- kein Morgenmuffel
- zuverlässigkeit und genau
- teamfähig und freundlich
- kreativität und hältst durch
- selbständig, sorgfältig, sauber und ordentlich