

Seit 1972 vereinen wir traditionelles Handwerk und kreative Ideen, um Schokoladen- und Confiserie-Spezialitäten von höchster Qualität zu schaffen. Wir verwöhnen Fachhandel, Unternehmen und Geniesserinnen und Geniesser mit handgemachten Spezialitäten, individuellen Schokoladenideen und besonderen Geschenken. Der ChocoDromo – unsere Genusswelt – beherbergt unsere modernen Produktionsräumlichkeiten, das ChocoCafé, das Erlebnismuseum «ChocoWelt», die ChocoBoutique und unsere Büroräumlichkeiten.

In unserer innovativen Produktion in Root bieten wir die 1-jährige Zusatzausbildung als Confiseur\*in an. Per 1. August 2026 vergeben wir eine

## **Lehrstelle für die Zusatzlehre Confiseur\*in EFZ**

In der vielseitigen Ausbildung als Confiseur\*in EFZ stellst du mit handwerklichem und maschinellem Geschick eine sehr breite Palette an hochwertigen Confiserie-Spezialitäten her. Bei uns erlernst du das feine Handwerk von Grund auf und wirst mit viel Fachwissen begleitet. Du lernst die «Geheimnisse» des Chocolatier-Handwerkes kennen und tauchst ein in die Welt moderner und traditioneller Produktionstechniken. Im wahrsten Sinne ein «Schoggi-Job», der dich wachsen lässt und weiterbringen wird.

### **Was du mitbringen solltest:**

- Abgeschlossene Ausbildung Bäcker\*in-Konditor\*in EFZ
- Ausgeprägtes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Handwerkliches Geschick und Freude dich mit neuen Fertigungstechniken auseinanderzusetzen.
- Teamgeist & Zuverlässigkeit mit angenehmem Auftreten und guter körperlicher Verfassung
- Begeisterung für feine Schoggi & Freude daran zu lernen

### **Was wir dir bieten:**

- Eine abwechslungsreiche Aufgabe in der Herstellung von Schokoladenspezialitäten
- Moderne Räumlichkeiten direkt am Bahnhof Root D4
- Tagesarbeitszeiten (Montag bis Freitag, 07.00 Uhr bis 16.15 Uhr)
- Gute Anstellungsbedingungen wie 5 Wochen Ferien, 42 Stunden Woche, Gratisparkplatz und Einkaufsvergünstigungen, betriebseigener Kleidung

### **Hast du Lust Teil unserer innovativen Confiserie-Teams zu werden?**

Dann freuen wir uns von dir zu hören! Sende deine Bewerbung digital an Heike Mathis, HR-Fachverantwortliche, [schoggi-job@aesbach-chocolatier.ch](mailto:schoggi-job@aesbach-chocolatier.ch)

Bei Fragen zur Ausbildung erreichst du unseren Produktionsleiter, Peter Dahinden, unter der Telefonnummer +41 747 33 36 oder per Mail an [peter.dahinden@chocolatier.ch](mailto:peter.dahinden@chocolatier.ch).

**Wir freuen uns auf dich!**