



Einblicke in die Herstellung von Biobackwaren

Handwerklich Backwaren herstellen aus kontrolliert biologischen Rohstoffen, das ist unser Credo. Du bekommst Einblick in die Herstellung von Croissants und Kuchen, hilfst mit in der Teigvorbereitung und hast hinterher verstanden, warum gutes Essen teurer ist.

Für dieses Praktikum bewerben:

Bewerbungen bitte an post@endorphina.de senden.

Ansprechpartner:

Frau Katharina Rottmann
endorphina Backkunst GmbH

Ort des Praktikums:

Für diesen Schülerpraktikumsplatz wurde noch keine genaue Adresse hinterlegt.
