

Zur Verstärkung unserer Konditorei/Confiserie suchen wir per sofort oder nach Vereinbarungen eine/n

Konditor/in-Confiseur/in 80-100%

Deine Aufgaben und Kompetenzen umfassen folgende Bereiche:

- Ihre Stärken liegen im Bereich Patisserie, Torten, Feingebäck sowie Couverturearbeiten
- Herstellung von Canapés
- Umsetzung Hygiene- und Lebensmittelvorschriften
- Mitverantwortlich bei der Lehrlingsausbildung im Bereich Konditorei und Confiserie

Das bringst du mit:

- Abgeschlossene Berufslehre als Bäcker-Konditor-Confiseur/in EFZ
- Spass am Beruf sowie selbständige und exakte Arbeitsweise
- Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Bereitschaft zur Sonntagsarbeit (1 bis max. 2 Sonntage im Monat)
- Gute körperliche Belastbarkeit
- Arbeitsbeginn Montag-Samstag 3.30 Uhr und Sonntag ca. 4.30 Uhr (Sonntage können selbst organisiert werden)

Freue dich auf:

- Umfassende Einarbeitung, Unterstützung und Wertschätzung
- Junges, aufgestelltes und eingespieltes Team
- Moderne, helle und klimatisierte Produktionsräume
- Vergünstigte Einkaufskonditionen
- Einbringung und Umsetzung von eigenen Ideen
- Abwechslungsreiche Arbeit
- mind. 12 freie Wochenenden im Jahr (Ferien nicht mitgezählt)
- Planungssicherheit: Arbeitsplan mind. 4 Wochen im Voraus

Wir freuen uns, dich kennenzulernen. Bitte sende die kompletten Unterlagen per Mail an info@beckeschenmoser.ch.

Papierunterlagen werden aus organisatorischen Gründen nicht zurückgesandt.

Daniel Eschenmoser
Beck Eschenmoser AG
Hauptstrasse 34
9436 Balgach