

Stellenprofil Konditor*in oder Confiseur*in (Voll- und Teilzeitpensum möglich)

Verführen Sie unsere Kunden täglich aufs Neue. Frische und Kreativität sind für Sie und uns selbstverständlich.

Ihre Aufgaben umfassen folgende Bereiche:

- Ihre Stärken liegen im Bereich Patisserie, Torten und Couverturearbeiten
- Einbringen neuer Ideen und deren täglichen Umsetzung
- Umsetzung Hygiene- und Lebensmittelkontrolle
- Mitverantwortlich bei der Lehrlingsausbildung im Bereich Patisserie und Torten

Sie bringen folgende Voraussetzungen mit:

- Ausbildung als Konditor – Confiseur/in oder Bäcker - Konditor
- Freude im Team zu arbeiten
- Selbstständigkeit und Durchsetzungsfähigkeit
- Arbeitsbeginn ca. 1.30 Uhr

Sie arbeiten an rund einem Sonntag im Monat.

Es erwartet Sie eine Herausforderung, in die Sie Ihr Engagement einbringen dürfen. Sie übernehmen viel Verantwortung und erhalten die nötigen Kompetenzen dazu.