



Bäckerei · Konditorei · Confiserie

Bäcker Konditor 60-100%

Nachtarbeit, Ofenmanager

Eintritt nach Vereinbarung

Verantwortlichkeiten:

- Nachtproduktion der Backwaren
- Ofenarbeit
- Koordination Teigposten und Ofen
- Vorproduktion Brot und Teige (Lang geführt und Sauerteig)

Anforderungen:

- Erfahrung am Teigposten und Ofen zwingend
- Vernetztes denken
- Hohe Qualitätsansprüche

Vorteile:

- Angenehmes Arbeitsumfeld
- Möglichkeiten zur Weiterbildung
- Flexibles Arbeitsmodell im Bereich der Vorgaben Möglich

Bewerbungsinformationen:

Wenn Sie Interesse an dieser Stelle haben und die Anforderungen erfüllen, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder per Mail an:

Schneider's Backstube
Dorfstrasse 23
Postfach
3714 Frutigen

office@schneiders-backstube.ch