

Wir suchen ein/e Bäcker/in (80 % - 100 %) Nacharbeit

Wir suchen eine/n engagierte/n Bäcker/in, der/die unsere Brotprodukte mit Leidenschaft und handwerklichem Geschick herstellt. In unserem 110 jährigen Bäckereibetrieb legen wir großen Wert auf Qualität, Frische und Vielfalt.

Anforderungen an Dich:

- Abgeschlossene Ausbildung zum/zur Bäcker/in oder vergleichbare Qualifikation
- Erfahrung in der Herstellung von verschiedenen Brotsorten, Brötchen und Backwaren
- Kenntnisse über die Verwendung hochwertiger Zutaten und das Backen nach traditionellen Rezepten
- Teamfähigkeit und Bereitschaft zur Zusammenarbeit mit unseren Bäckerinnen und Bäckern
- Erfahrung am Backofen von Vorteil
- Sorgfalt und Genauigkeit bei der Umsetzung von Rezepten und Backprozessen
- Einhaltung der Hygienevorschriften

Aufgaben:

- Herstellung von Brot, Brötchen und Gebäcken.
- Vorbereitung des Teigs, einschließlich des Abmessens und Mischens der Zutaten
- Bedienung und Überwachung von Backöfen und anderen Geräten
- Reinigung und Pflege der Arbeitsgeräte und Arbeitsbereiche
- Zusammenarbeit mit dem Team, um einen reibungslosen Arbeitsablauf sicherzustellen
- Einhalten der Hygienevorschriften

Wir bieten Dir:

- Eine langfristige Anstellung in einem etablierten Bäckereibetrieb
- Ein freundliches und motiviertes Team
- Ein familiäres Umfeld
- Raum für Kreativität und Weiterentwicklung
- Abwechslungsreich und vielfältig Tätigkeit

Unsere Geschäftsstellen sind sonntags geschlossen, ausserdem hast Du bei uns eine 5-Tage-Woche. Wenn Du eine Leidenschaft für Backwaren hast und gerne in einem professionellen Umfeld arbeiten möchtest, dann freuen wir uns auf deine Bewerbung. Bitte sende Deinen Lebenslauf, relevante Zeugnisse und Referenzen an Patrick Huster unter der E-Mail an info@konditorei-braendli.ch. Wir freuen uns darauf, Dich kennenzulernen!

Bäckerei Brändli | Bahnhofstr. 9 | 8820 Wädenswil | 044 780 36 32 | info@konditorei-braendli.ch