

Frick, 24.02.2020/mbr

Die Bäckerei-Konditorei-Confiserie kunz ist der Premium-Betrieb mit qualitativ hochwertigen Produkten und Angeboten im Fricktal.

Seit über 50 Jahren steht der Name "kunz" für köstliche, hausgemachte Backwaren, Patisserie und Pralinen, die über das Fricktal hinaus, ja sogar schweizweit bekannt sind. Die kunz AG ist ein Traditionsunternehmen mit eigener Produktion, einem umfassenden Lieferkundengeschäft und den Verkaufsfilialen Frick, Stein, Eiken und Oberfrick.

Zur Verstärkung der Produktion-Confiserie suchen wir per **01.08.2020** eine/n motivierte/n, begeisterte/n und tatkräftige/n

Konditor/in – Confiseur/in 100%

Zu Ihrem vielseitigen Aufgabenbereich gehören:

- Arbeiten auf sämtlichen Posten in der Confiserie (80%) und teilweise auch Konditorei (20%)
- Herstellen handwerklicher Confiserieprodukte auf Top-Niveau
- Herstellen von Standard- und Saisonprodukten
- Ausführen von Sonderbestellungen (Torten, Dessert, ...) für anspruchsvolle Kunden
- Aktive Mitarbeit bei internen Verbesserungs- und Entwicklungsprojekten

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufslehre als Konditor/in-Confiseur/in EFZ
- mehrjähriger Berufserfahrung als Konditor evtl. sogar mit Führungserfahrung
- ideal mit abgeschlossenem Berufsbildnerkurs
- sehr hohes Qualitätsdenken und Kundenorientierung
- hohes Fachwissen mit dem Anspruch dieses stets zu erweitern und zu teilen
- hohes handwerkliches Geschick
- Engagierte, pro-aktive und belastbare Persönlichkeit
- Selbstständige, eigenverantwortliche Arbeitsweise
- Grundlegende PC-Kenntnisse

Wir bieten:

- Vielseitige Tätigkeit in einem Premium-Betrieb
- Förderung im Fachbereich
- Kurze Entscheidungswege
- 20% Ermässigung auf Produkte aus unserer Produktion

Trauen Sie sich mehr zu, als Sie momentan einbringen können? Suchen Sie einen erfolgreichen und langfristigen Arbeitgeber? Möchten Sie sich mit den Besten messen und Premium leben?

Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Herr Michael Bracher michael.bracher@kunz-baeckerei.ch