

Frick, 02.12.2021/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, Oberfrick und Rheinfelden.

Zur Verstärkung der Produktion-Confiserie suchen wir per **01.01.2022** oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n, begeisterte/n und tatkräftige/n

Konditor/in – Confiseur/in 60–80%

Zu Ihrem vielseitigen Aufgabenbereich gehören:

- Arbeiten auf sämtlichen Posten in der Konditorei
- Herstellen handwerklicher Konditoreiprodukte 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:

- Sie sind geimpft (oder genesen)
- Abgeschlossene Berufslehre als Konditor/in-Confiseur/in EFZ
- mehrjähriger Berufserfahrung als Konditor
- 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:

Frau Sabine Kratt sabine.kratt@kunz-baeckerei.ch