



Wir sind ein modernes Unternehmen, welches mit Stolz das Handwerk einer Bäckerei / Konditorei / Confiserie lebt. Wir legen grossen Wert auf die Qualität unserer täglich frisch hergestellten Produkte. Mit unseren Fachberatungen möchten wir die Fragen unserer Kunden beantworten, sodass einem bestmöglichen Genusslebnis in einem schönen Ambiente nichts im Wege steht.

Zur Verstärkung unseres Produktions-Teams in Frick, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n, begeisterte/n und tatkräftige/n

Konditor/in & Confiseur/in (80 % - 100 %)

Zu Ihrem vielseitigen Aufgabenbereich gehören:

- Arbeiten auf sämtlichen Posten in der Konditorei (80 %) und Confiserie (20 %)
- Herstellen von handwerklichen Konditoreiprodukten auf Top-Niveau
- Herstellen von Standard- und Saisonprodukten
- Kreatives Ausführen von Sonderbestellungen (Torten, Desserts etc.)
- Umsetzung der Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufslehre als Konditor/in-Confiseur/in EFZ oder Bäcker/in-Konditor/in EFZ (oder entsprechende Erfahrung)
- Freude an der täglichen Arbeit in einem motivierten und kreativen Team
- sehr hohes Qualitätsdenken und Kundenorientierung
- Engagierte, pro-aktive und belastbare Persönlichkeit
- Selbstständige, eigenverantwortliche Arbeitsweise

Wir bieten:

- Vielseitige Tätigkeit in einem Premium-Betrieb
- Möglichkeit der persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen (5 Wochen Ferien, 20 % Vergünstigung auf im Hause produzierte Produkte etc.)

Haben wir Ihr Interesse geweckt und sind Sie gewillt, mit Freude und Engagement Ihr Fachwissen bei uns einzusetzen? Dann freut sich Sarah Ackermann auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen via bewerbung@kunz-baeckerei.ch