

Der Geschmack von frisch duftendem Brot, das süsse Stück Kuchen zum Kaffee oder der Gedanke daran eine liebe Person mit einer Schachtel Pralinen zu überraschen. Das sind die Kleinigkeiten die es im Leben braucht um sich und seine Mitmenschen glücklich zu machen. Die Zutaten dafür sind karierte Bäckerhosen, ordentlich gebundene Schürzen, eine Lieferung direkt zu Ihnen nach Hause und noch viele mehr.

Für unser **Produktionsteam in Weinfelden** suchen wir per sofort, oder nach Vereinbarung eine/n

Bäcker/in-Konditor/in

für die Nachtschicht, Arbeitspensum 100 %

Ihre Tätigkeit ist «ehrlich» und «handgemacht».

- › Überwachen von Kundenbestellungen und Backlisten
- › Bedienen unserer Öfen
- › Süssgebäcke für den Verkauf fertig stellen
- › frittieren von saisonalen Gebäcken wie Zigerkrapfen, Schenkeli, Apfelkrapfen
- › Backwaren für den Backprozess vorbereiten (Brote einschneiden, laugen, mit Ei anstreichen)
- › Ausführen von Tischarbeiten, insbesondere herstellen der Spezial-, Normalbrote, Kleinbrötli, Klein-, saisonale und Feingebäcke
- › Gipfel- und Blätterteige tourieren
- › Umsetzen der betrieblichen- und persönlichen Hygienevorschriften

Bringen Sie die passenden «Zutaten» mit?

Für diese abwechslungsreiche Position suchen wir eine sehr dienstleistungsorientierte, teamfähige und trotzdem selbstständige und zuverlässige Persönlichkeit. Sie sind offen für neue Aufgaben und bringen folgende weitere Qualifikationen mit:

- › Den Willen und die Fähigkeit sich ins bestehende Team zu integrieren
- › Idealerweise verfügen Sie über einen Lehrabschluss (EFZ/EBA) in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei
- › Sie bringen mehrjährige Berufserfahrung mit und verfügen über Kenntnisse in der Bedienung von Etagen- und Rotoröfen
- › Neugierde und Interesse an neuen Produkten und Abläufen
- › Leidenschaft für das Backstubenhandwerk
- › Ihre mündlichen und schriftlichen Deutsch Sprachkenntnisse sind sehr gut
- › Qualitätsbewusstsein und ein ausgeprägtes hygienisches Verhalten
- › Professionelles Auftreten und gute Umgangsformen

«Produzieren» Sie in Zukunft unsere Produkte?

Wir produzieren während 365 Tagen im Jahr. Die Arbeit beginnt an allen Wochentagen und Feiertagen zwischen 22.30 Uhr und 0.30 Uhr. Wir bieten Ihnen ein anspruchsvolles und abwechslungsreiches Aufgabengebiet in einem lebhaften Unternehmen. Unser Unternehmen genießt einen guten Ruf, ist lokal sehr gut verankert und plant langfristig. Sie treffen auf hilfsbereite, aufgestellte, einzigartige und geschaffige Handwerker-innen. Bei der Handwerksbäckerei Strassmann sind wir alle per Du und wir schätzen die flache Hierarchie im Unternehmen. Sie profitieren von kostenlosen Pausengetränken sowie einem vergünstigten Verpflegungsangebot.

Ist Ihr Interesse an einer Mitarbeit der Handwerksbäckerei Strassmann AG geweckt? Wunderbar, dann freuen wir uns auf ihre vollständigen Unterlagen vorzugsweise in elektronischer Form und mit Foto.

Handwerksbäckerei Strassmann AG / Marina Frei, Personalverantwortliche
Amriswilerstrasse 31, CH-8570 Weinfelden, 071 622 35 22
mitarbeiter@handwerks-baeckerei.ch, www.handwerks-baeckerei.ch

