

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 %

Deine 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

Bringst Du die passenden «Zutaten» mit?

- › Du hast eine abgeschlossene Ausbildung zum Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ/EBA mit Fachrichtung Bäckerei-Konditorei absolviert
- › Du bringst mehrere Jahre Erfahrung als Bäcker-Konditor mit und verfügst über Kenntnisse in der Bedienung von Etagen und Rotoröfen
- › Du beherrschst Deutsch in Wort und Schrift, Level B2-C1
- › Du bist neugierig und interessierst dich für neue Produkte und Abläufe
- › Deinen Arbeitsplatz hältst du sauber und du erscheinst gepflegt zur Arbeit
- › Du arbeitest gerne Hand in Hand mit unseren Handwerksbäckern
- › Du bist kundenorientiert, selbstständig und arbeitest eigenverantwortlich

«Produzierst» Du in Zukunft unsere Produkte?

- › Wir pflegen seit über 70 Jahren ein offenes und vertrauensvolles Miteinander in einem lebhaften Unternehmen
- › Wir geniessen einen guten Ruf, sind lokal sehr gut verankert und planen langfristig
- › Wir sind stolz auf unsere Arbeit, Produkte und Dienstleistungen
- › Wir bieten Freiraum und Verantwortung
- › Wir arbeiten im Herzen des Thurgaus im schönen Weinfelden

Ist Deine Interesse an einer Mitarbeit der Handwerksbäckerei Strassmann AG geweckt? Wunderbar, dann freuen wir uns auf Deine vollständigen Unterlagen (Motivationsschreiben, aktueller Lebenslauf, Arbeitszeugnisse und Ausbildungsnachweise bzw. Weiterbildungsnachweise) vorzugsweise in elektronischer Form und mit Foto.

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

