



Für unsere neue Backstube in Bettlach suchen wir per Januar 2024 oder nach Vereinbarung eine*n junge*n, motivierte*n Konditor-Confiseur*in für unsere Konditoreiabteilung. Sie arbeiten im Team und stellen unsere beliebten Patisserien und Rahmtorten auf höchstem Qualitätsniveau her.

Konditor-Confiseur*in EFZ Bettlach (80-100%)

Stellenbeschreibung und Aufgaben

- Handwerkliches Herstellen unseres breiten Torten- und Patisserie-Sortiments
- Herstellen von Standard- und Saisonprodukten sowie Kundenwunschtorten
- Sicherstellung der bereitgestellten Produkte für unsere Verkaufsstellen
- Herstellen von Stücksachen wie Linzertorten, Mandelfischen, und weitere
- Belegen, Glasieren, Gelieren und Überziehen von unterschiedlichen Produkten

Anforderungen

- Abgeschlossene Ausbildung als Konditor-Confiseur*in EFZ
- Exakte und speditive Arbeitsweise, gute Fachwissen
- Mobilität, Flexibilität und Belastbarkeit
- Selbständiges und organisiertes Arbeiten
- Ihr Wohnort liegt in der näheren Umgebung von Grenchen
- Ideales Alter zwischen 20 und 40 Jahren
- Arbeitszeiten wochentags zwischen 05.00 und 14.00 Uhr
- Bereitschaft 2-mal pro Monat Wochenenddienst zu leisten

Was wir bieten

- Ein engagiertes Team, welches sich auf Sie freut
- Attraktiver Arbeitsplatz in einem familiengeführten Betrieb
- Individueller Verantwortungsbereich und Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Grosszügige Einkaufsvergünstigungen
- Gratisparkplatz / Bushaltestelle unmittelbar vor Betrieb

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Motivationsschreiben, Lebenslauf, Foto, Arbeitszeugnissen und Diplomen an juerg.jaeggi@back-caffee.ch.

Back-Caffee AG | Archstrasse 42 | 2540 Grenchen
Jürg Jaeggi | juerg.jaeggi@back-caffee.ch | 032 652 15 15