



STELLENBESCHREIBUNG

Konditor/-in / Bäcker (Teilzeit / MiniJob)

Zur Verstärkung unseres Teams stellen wir
zum nächst möglichen Zeitpunkt ein

Deine Aufgaben:

- Herstellung und Veredelung von hochwertigen Produkten wie Sponges, Cupcakes, Macarons, Torten und Cookies
- Entwicklung neuer Rezepturen, Produkte und saisonaler Kreationen
- Sicherstellung der Qualität und Frische unserer Patisserie-Waren, sowie eine Ausarbeitung und Einhaltung von Standards für die Patisserie
- Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards in der Patisserie
- Mitwirkung bei saisonalen Aktionen, Hochzeiten und Veranstaltungen
- Kreative Gestaltung von Produkten für besondere Anlässe

Dein Profil:

- Abgeschlossene Konditor oder Bäcker Ausbildung (mind. 1-2 Gesellen-Jahre)
- Leidenschaft für die Patisserie, Cake Design und für kreative Gestaltungen
- Erfahrung in der Herstellung von Torten, Cupcakes, sowie ein sicheres Verarbeiten von klassischen und innovativen Rezepten
- Kreativität und Begeisterung für unser Handwerk
- Teamfähigkeit und hohe Einsatzbereitschaft
- Selbstständige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Flexibilität und Bereitschaft ein Teil zum großen Ganzen beizutragen

Was wir bieten:

- Ein kreatives, dynamisches und inspirierendes Arbeitsumfeld
- Möglichkeiten zur Weiterbildung und persönlichen Entwicklung
- Ein motiviertes Team und ein angenehmes Betriebsklima

Bewerbung:

Wenn Du Teil unseres Teams werden möchtest und die Leidenschaft für die Patisserie teilst, freuen wir uns auf Deine Bewerbung.

Bitte sende Deine vollständigen Unterlagen an info@mscupcake.de