

Wir suchen Dich!

Fachkraft für unsere Konditorei (m/w/d) Bäcker, Konditor, Koch, Lebensmitteltechnologe

Kern & Sammet ist eine Pionierin der Schweizer Tiefkühlbackwarenwelt und produziert in Wädenswil seit fast 50 Jahren Gipfeli, Brote, Desserts, Kuchen und Torten von höchster Qualität. Wir sind der Geheimtipp für kreative Gastronomie- und Bäckereikunden, die ihre Gäste immer wieder aufs Neue mit charmanten Produktideen überraschen.

Eintritt: per sofort oder nach Vereinbarung
Pensum: 80-100%
Arbeitszeiten: Montag bis Freitag, Tagesschicht
Abteilung: Konditorei

Deine Aufgaben:

- Herstellung von süssen Backwaren, Torten und Cakes nach Rezept und Arbeitsvorgaben auf verschiedenen Produktionslinien
- Einrichtung, Bedienung, Kontrolle und Reinigung der Maschinen
- Vorbereitung von Rohmaterialien und Halbfabrikaten
- Mithilfe bei der Überwachung und Führung von Mitarbeitenden
- Einhaltung der Hygienevorschriften, Qualitäts-Normen und der Arbeitssicherheit

Dein Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung EFZ oder EBA im Lebensmittelbereich (Bäcker, Konditor, Lebensmitteltechnologe, Koch)
- Lernfähig, interessiert, teamfähig und flexibel
- Selbständige, saubere und sorgfältige Arbeitsweise

Wir bieten dir:

- Lebendiger, gut organisierter Arbeitsplatz
- Anstellungsbedingungen gemäss Gesamtarbeitsvertrag (SBC)
- Möglichkeit, praktische Erfahrungen als Maschinen-/ LinienführerIn zu sammeln und Kompetenzen im Bereich der Mitarbeiterführung anzueignen
- Familiäres und multikulturelles KMU mit rund 100 Mitarbeitenden
- Attraktive Vergünstigungen auf das gesamte Sortiment

Haben wir Dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Deine vollständige und elektronische Bewerbung. Für weitere Auskünfte stehen wir Dir gerne zur Verfügung.

Kern & Sammet AG

Frau Marina Schaub, Verantwortliche Personal
Seestrasse 26, 8820 Wädenswil, Tel. 044 789 82 82
bewerbung@kern-sammet.ch, www.kern-sammet.ch



Kern & Sammet

Backkunst à la Suisse