

Haben Sie Lust, für die überraschendste Bäckereimarkte der Schweiz zu arbeiten?

Kern & Sammet ist eine Pionierin der Schweizer Tiefkühlbackwarenwelt und produziert in Wädenswil seit über 40 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.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Bäcker-Konditor EFZ (m/w)

Pensum: 80-100%

Start: Per sofort oder Vereinbarung

Arbeitszeiten: Montag bis Freitag, vereinzelt auch Samstag

Abteilung: Bäckerei 2

Ihre Aufgaben

- Herstellung von Bäckereiprodukten 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

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Bäcker-Konditor EFZ oder Lebensmitteltechnologe EFZ (Richtung Backwaren)
- Bereitschaft zur Schichtarbeit
- Lernfähig, interessiert, teamfähig und flexibel
- Mobil
- Selbständige, saubere und sorgfältige Arbeitsweise

Unser Angebot:

- Lebendiger, gut organisierter Arbeitsplatz
- Anstellungsbedingungen gemäss Gesamtarbeitsvertrag (SBC)
- Möglichkeit praktische Erfahrungen als Maschinen-/ Linienführer zu sammeln und Kompetenzen im Bereich der Mitarbeiterführung anzueignen.
- Familiäres und multikulturelles KMU mit rund 100 Mitarbeitenden

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige und elektronische Bewerbung. Für weitere Auskünfte stehen wir ihnen 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