



Haben Sie Lust, für die überraschendste Bäckereimarkte der Schweiz zu arbeiten?
Kern & Sammet ist eine Pionierin der Schweizer Tiefkühlbackwarenwelt und produziert in Wädenswil seit 1975 Jahren Backwaren- und Konditoreiprodukte von höchster Qualität. Wir sind der Geheimtipp für kreative Gastronomie- und Bäckereikunden, die ihre Gäste immer wieder aufs Neue mit charmannten Produktideen überraschen.

Lehrstelle als Lebensmitteltechnolog/-login EFZ (Fachrichtung Backwaren) – Beginn August 2022

Du willst wissen, wie unsere Bäckerei- und Konditoreiprodukte hergestellt werden und möchtest deinen Beitrag dazu leisten? Als Lebensmitteltechnologe/-login erhältst du eine breite Ausbildung in der industriellen Lebensmittelproduktion. In deinem vielseitigen und abwechslungsreichen Berufsalltag erledigst du verschiedene Aufgaben wie Anlagen einstellen, einrichten und überwachen, Störungen beheben, die Qualität von Produkten kontrollieren und auch degustieren.

Anforderungen:

- Gute Leistungen in allen Hauptfächern der Sekundarschule A
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln und Produktionsanlagen
- Technisches Verständnis und handwerkliches Geschick
- Gute Beobachtungsgabe sowie Hygienebewusstsein
- Gute Gesundheit (stehende Tätigkeit, unterschiedliche Temperaturbereiche)
- Bereitschaft zu flexibler Arbeitszeit
- Zuverlässige und sorgfältige Arbeitsweise
- Sicheres, gepflegtes Auftreten und angenehme Umgangsformen

Haben wir dein Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf deine vollständige Bewerbung, welche folgende Unterlagen beinhaltet: Motivationsschreiben für eine Ausbildung bei Kern & Sammet AG, Lebenslauf mit Foto, Kopien der Oberstufenzeugnisse, Kopie des Multicheck-Eignungstests (Gewerbe) und ggf. Schnupperreferenzen.

Für weitere Auskünfte stehen wir dir gerne zur Verfügung.

Kern & Sammet AG
Frau Marina Schaub, Personalabteilung
Seestrasse 26, 8820 Wädenswil, Tel. 044 789 82 82
bewerbung@kern-sammet.ch, www.kern-sammet.ch

Kern & Sammet
Backkunst à la Suisse