

Wird en Teil vo üsem dynamische Team!

E wiiteri helfendi Hand wär super, wo gern au mol d'Fädä id Hand nimmt. Mir suechäd drum **per sofort oder noch Veriibarig e**

## **Bäcker-Konditor/in 80 – 100 %**

Wenn du dich gern imene junge und glatte Team jede Tag anere neue Useforderig wetsch stelle und au i hektische Ziite en chüehle Chopf bewahrsch, flexibel bisch und gern selbständig und speditiv schaffsch, bisch du genau diä Person wo mir suechäd.

### **S'Arbeitsgebiet umfasst:**

- Herstellig vo Biscuit und ähnliche Halbfabrikat
- Herstellig und Fertigstellig vo diverse Patisserie und Turte
- Herstellig vo diverse Huusspezialitäre und Confiserieprodukt
- Herstellig vo diverse Traiteurprodukt wie Canapée und Sandwiches
- Herstellig und Verarbeitig vo Gipfel- und Blätterteigä
- Bihilf bi grossä Teigä ufschaffä (Zopf, Weggli und Ähnlichs)
- Backzettel erstelle
- Tages-/ Wucheplan mit organisiere und durefüähre
- Qualitätskontrolle und Qualitätssicherig
- Reinigä vo de Aalage und Betriebsiirrichtige
- lialte vo de Hygienevorschriftä

### **Mir бүted:**

- ä abwechsligsriichs und familiärs Arbeitsumfeld
- ä ufgstellts und herzlichs Team
- Sechs komplett gschlossni Fiirtig
- Wiiterbildigsmöglichkeitä
- Juni bis September Sunntig Nomittag gschlossä
- chostäloses Z'Morgä und Getränk noch Lust und Luunä
- Trinkgeld- und Gschäftsallass

Fühlsch du dich agsprochä? Wenn du e abgeschlosseni Usbildig als Bäcker-Konditor/in häsch, allefalls sogar Wiiterbildigä gmacht häsch und gern dini Fachkenntnis imene super Team wetsch isetzä, denn meld dich bi üs. Mir freuäd üs uf äs Kennelernä.

Schick di vollständig, ussagechräftig Bewerbig **per Mail a**

[fehr@bottibeck.ch](mailto:fehr@bottibeck.ch) zuhande Larissa Fehr.