

Vielleicht sueched mir genau DICH für üses super Team!

Dä Erfolg vo üsem Umbau hät üs grad chli überrumplät. E wiiteri helfendi Hand wär super und mir sueched drum **per sofort oder noch Veriibarig e/en**

Konditor-Confiseur/-in EFZ/EBA 40 – 100 % (Pensum noch Wunsch)

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 die Person wo mir sueched.

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)
- Qualitätskontrolle und Qualitätssicherig
- Reinigä vo de Aalage und Betriebsiirrichtige
- lihalte vo de Hygienevorschriftä

Mir бүted e abwechslungsriichs und familiärs Arbeitsumfeld, sowie Ufstiegsmöglichkeitä und bi Interesse d' Möglicheit für de Lehrmeisterkurs und anderi Wiiterbildigskürs. Wenn du also e abgeschlosseni Usbildig als Konditor-Confiseur/in häsch und gern dini Fachkenntnis imene super Team wetsch isetzä, denn meld dich bi üs.

Mir freuäd üs uf di vollständig, ussagechräftig **Bewerbig per Mail** a:

fehr@bottibeck.ch zuhande Larissa Fehr.