

Imping



UNSER TEAM SUCHT VERSTÄRKUNG

Wir sind ein zukunftsorientiertes Familienunternehmen und widmen uns der handwerklichen Herstellung von Pralinen und Feingebäck für den weltweiten Vertrieb.

Zum nächstmöglichen Eintrittstermin suchen wir eine/n

Konditor, Bäcker oder Koch (w/m/d)

in Voll- oder Teilzeit zur handwerklichen, maschinengestützten Herstellung von Feingebäcken.

Wir bieten:

- Interessante und abwechslungsreiche Aufgaben
- Flache Hierarchien und familiäres Arbeitsklima
- Sonn- und Feiertage frei, arbeiten an max. 12 Samstagen im Jahr
- Ausschließlich Tagschicht, frühester Arbeitsbeginn 6:00 Uhr
- Mitarbeiterrabatt in unserem Direktverkauf
- Weitere Mitarbeiter-Benefits wie z. B. frisches Obst, Teamevents, Business Bike u.v.m.

Ihre Aufgaben:

- Herstellung, Weiterverarbeitung und Backen von verschiedenen Teigen und Massen nach traditionellen Rezepturen
- Herstellung und Weiterverarbeitung von verschiedenen Gebäckfüllungen (z. B. Marzipan, Nougat und Konfitüre)

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Konditor, Bäcker, Koch oder vergleichbare Qualifikation
- Fachkenntnisse in der handwerklichen Herstellung von Süßwaren, Süßspeisen oder Backwaren
- Idealerweise Erfahrung mit Feingebäcken

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Angabe des nächstmöglichen Eintrittstermins, der möglichen Arbeitszeiten sowie Ihrer Gehaltsvorstellung an Frau Eva-Maria Imping.