

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**

Backstubeleitig 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:

- Arbetä am Tisch und Ofä
- Herstellig vo Teigä und Bäckereiprodukt
- Herstellig und Verarbeitig vo Gipfel- und Blätterteigä
- Qualitätskontrolle und Qualitätssicherig
- Reinigä vo de Alage und Betriebsiirichtige
- lihalte vo de Hygienevorschriftä
- Backzettel erstelle
- Tages-/ Wucheplan organisiere und durefüähre
- Stellverträtig bi Abweseheit vo dä Gschäftsleitig
- Mitarbeiter füehrä und aleitä

Mir бүted:

- ä abwechslungsriichs 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 Gschäftsalass

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 zuhande Larissa Fehr.

Bäckerei-Konditorei-Café Botti GmbH Winterthurerstrasse 10 8370 Sirmach 071 960 14 14 info@bottibeck.ch