



Eine Vertriebsmarke der BackMichel GmbH

### **Arbeitsplatzangebot „Konditoren“ (m/w/d)**

Sie lieben Ihren Handwerksberuf als Konditor? Dann kommen Sie in unser Team. Zur Erweiterung unseres dynamischen Konditoreiteams suchen wir mehrere qualitätsbewusste, motivierte und selbstständig arbeitende Konditoren (m/w/d) vorzugsweise für die Kuchen- und Torten- und Dauergebäckproduktion oder für die Fertigung und Fertigstellung von Schnecken und Feingebäcken (heiße Konditorei). Gerne freuen wir uns auch darauf Sie kennenzulernen, wenn Sie ein Profi an anderer Position sind!

#### ***Das sind Ihre Aufgaben im Bereich Blechkuchenfertigung, Tortenherstellung***

*(Arbeitszeiten täglich zwischen 9 und 19 Uhr / 2 Schichten)*

- Herstellung von Teigen und Massen
- Arbeiten mit frischen Zutaten und Sahne
- Einsetzen und ausgarnieren von Schnitten und Blechkuchen
- Einsetzen von Sahne-, Creme und Mouse-, Fruchttorten sowie Tartelettes
- Ausgarnieren unserer Premiumtorten
- Erstellen von Auftragsarbeiten wie Festtagstorten
- Arbeiten am Ofen

#### ***Das sind Ihre Aufgaben im Bereich Fertigung von Dauergebäck***

*(Arbeitszeiten täglich zwischen 8 und 16 Uhr / Gleitzeit ist möglich)*

- Herstellung von Teigen und Massen
- Handwerkliche Fertigung unseres hochwertigem Dauergebäcksortiments
- Arbeiten mit hochwertigen Zutaten wie Nougat und Mandeln
- Herstellung von unseren beliebten Strudeln

#### ***Das sind Ihre Aufgaben im Bereich Fertigung und Fertigstellung unseres Feingebäcksortiments***

*(Arbeitszeiten für die Vorproduktion täglich zwischen 6 und 14 Uhr / Gleitzeit ist möglich)*

*(Arbeitszeiten für die Fertigstellung täglich zwischen 12 und 20 Uhr)*

- Herstellung von Teigen und Massen
- Handwerkliche Fertigung unseres leckeren Croissant-, Schnecken- und Plundersortiments
- Ausbacken, glasieren und aprikotieren sowie ausgarnieren unseres Feingebäcksortiments Blechkuchen
- Arbeiten am Ofen

#### ***...an allen Positionen wünschen wir uns***

- Einhaltung unserer Rezepturen sowie Qualitäts- und Hygienestandards
- Erledigung arbeitsplatztypischer Reinigungsaufgaben
- Effizienter und nachhaltiger Umgang mit Rohstoffen und Energie

#### ***Das bringen Sie mit***

- Bestenfalls eine Ausbildung zur/m Konditor/in (m/w/d), Bäcker/in (m/w/d) oder bereits in den Bereichen erfolgreich und erfahrend tätig.
- Leidenschaft für das Handwerk
- Zuverlässige, sorgfältige und selbständige Arbeitsweise
- Bewusstsein für Ordnung und Sauberkeit
- Teamfähigkeit und Spaß gemeinsam anzupacken



Eine Vertriebsmarke der BackMichel GmbH

### **Unser Angebot an Sie**

- Eine wachsende regionale Bäckerei- und Konditorei mit Leidenschaft für das Handwerk
- Ab 2023 ein neuer, moderner und großer Produktionsstandort in Berlin-Reinickendorf mit guter Verkehrsanbindung sowie fußläufiger Anbindung an den ÖVPN
- Mitarbeiterparkplätze (ab 2023)
- 5-Tage Woche und ein kollegiales Miteinander welches für uns über allem steht.
- Vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten und Mitbestimmungsmöglichkeiten bei der Sortimentsentwicklung
- Übertarifliches, leistungsorientiertes Gehalt
- Zuschläge für Nacht- und Wochenendarbeit (abgabenfrei)
- Kostenlose Getränke
- Mitarbeiterrabatte auf unser gesamtes Sortiment
- Arbeitskleidung inkl. Wäscheservice (ab 2023)
- Flexible Arbeitszeiten möglich
- Umfangreiche Einarbeitung und Weiterbildung möglich
- Mitarbeiter-App für Dienstpläne, Urlaubsanträge usw.

### **Über uns**

Mit eigenen Fachgeschäften, einer eigenen Handwerksproduktion sowie einem Direktvertrieb an Hotellerie, Wiederverkauf und Pflegeeinrichtungen mit rund 55 Mitarbeitern in der Unternehmensgruppe, zählt unser Unternehmen zu den klassischen Handwerksbäckereien in Berlin. Mehr als 33 Jahre Tradition, erlesene Produkte, hochwertige, regionale Rohstoffe (ab 2023 auch mit einem Biosortiment) sowie exzellente Serviceleistungen sind bewährte Zutaten für unser Erfolgsrezept.

Wir wollen weiter wachsen und dafür brauchen wir Ihre Unterstützung. Kommen Sie in unser Team!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per Email, telefonisch ( 030 - 263 66 96 0) oder auf postalischem Weg zu Händen unserer Frau Martina Franke (Personalabteilung).