

COMMIS PÂTISSIER

BURGRESTAURANT "OIFACH ANDERSCH"

(m/w/d) in Vollzeit

DEIN AUFGABENBEREICH

- Zubereitung von Desserts, Süß-Speisen, Feingebäck
- Einbringung neuer Rezept-Ideen, Unterstützung der Produktentwicklung
- Du sorgst auf deinem Posten für reibungslose Abläufe unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen und Verordnungen sowie der Gewährleistung des Hygienestandards (HACCP)
- Mise en Place
- Operatives Anrichten zu Servicezeiten
- Bestellung der benötigten Waren in Abstimmung mit der Leitung Patisserie
- Einhaltung und Überwachung der vorgegebenen Rezepturen
- Sämtliche Vor- und Nachbereitungsarbeiten in der Patisserie & im Küchenbereich

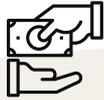
DEIN PROFIL

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Konditor oder vergleichbarer Ausbildung
- Sicherer Umgang mit unseren Auszubildenden
- Sie arbeiten verantwortungs- und kostenbewusst
- Sie arbeiten sauber, selbständig, zuverlässig und motiviert

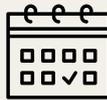
DEINE BENEFITS



Hochwertiges
Arbeitsumfeld



Übertarifliche
Bezahlung



5-Tage
Woche



Unbefristete
Arbeitsverträge



Eigene Ideen
erwünscht



Urlaubs-/Weihnachtsgeld
Geburtstagsgeschenke



Family & Friends
Sonderraten



Vermögenswirksame
Leistungen



Bereitstellung
der Arbeitskleidung



Team-
Verpflegung



Sommerparty &
Weihnachtsfeier



Eintägiges
Orientierungsseminar

UNSERE ERWARTUNGEN

Lass dich nicht entmutigen, wenn du nicht alle Punkte unseres Job-Profiles erfüllst. Bewirb dich einfach – für uns zählt vor allem deine Persönlichkeit und deine Leidenschaft für die Gastronomie und Hotellerie.

BEWIRB DICH JETZT

Ansprechpartnerin Theresa Schurr
+49 7162/93344-44 | theresa.schurr@burg-staufeneck.de
www.burg-staufeneck.de/de/jobs