

UND WIE LAUTET DEIN JOB-REZEPT?



Ein berufliches Zuhause zwischen Tradition und Qualität. Ein Job, in dem Du viel bewegen kannst. Und erfrischende Kollegen, mit denen Du Deine Leidenschaften teilst. All das ist *die Backmanufaktur Wallenstein*. In unserer Manufaktur setzen wir Maßstäbe hinsichtlich Qualität und Individualität. Unsere fehlende Zutat, Du als:

BÄCKEREIHelfER

(M/W IN VOLL- ODER TEILZEIT)

Das wird dir bei uns schmecken:

- * Herstellung von hochwertigen, traditionellen und kreativen Bäckereiprodukten unter Einhaltung der vorgegebenen Qualitäts- und Hygienerichtlinien.
- * Ein verantwortungsvoller und zukunftssicherer Arbeitsplatz
- * Abwechslungsreiches Aufgabenfeld in einem aufstrebenden Unternehmen
- * Ein kreatives und innovatives Team
- * Bezahlung nach Tarif

Damit bringst du uns auf den Geschmack:

- * Abgeschlossene Ausbildung zum Bäcker und/oder Berufserfahrung im Handwerk
- * Hohe Flexibilität, Stressresistenz, Einsatzbereitschaft
- * Leidenschaft für Qualität und Handwerk
- * Wochenend- und Schichtarbeit ist für sie flexibel realisierbar
- * Respektvoller Umgang mit Rohstoffen, Zutaten und Geräten
- * Leidenschaft für deinen Beruf
- * Deutschkenntnisse wünschenswert

Ganz klar: Du bist ein kommunikationsfreudiger, engagierter Teamplayer mit einer gewissenhaften, präzisen Arbeitsweise und einem angenehmen und offenen Auftreten.

Hungrig geworden? Dann komm in unsere Familie und erlebe jeden Tag den Geruch von frisch gebackenem Brot. Ein wachsendes und dynamisches Team, große Entwicklungschancen innerhalb unseres Unternehmens und ein sicherer Arbeitsplatz sind Teil des Pakets, das wir für Dich schnüren.

Mach uns ein Angebot, das wir nicht ablehnen wollen – mit Deiner Bewerbung per Mail. Deine Ansprechpartnerin ist Frau Melanie Volz (mvvm@wallenstein-backmanufaktur.de).

