



## **GESUCHT AB JANUAR ODER IN ABSPRACHE**

### **BÄCKER/ IN- KONDITOR/ IN100%**

#### **Der/die Stelleninhaber/in hat folgende Aufgaben zu erfüllen:**

- Die Herstellung hochwertiger Produkte, vorwiegend im Bereich Bäckerei und Konditorei
- Selbstständiges Arbeiten im Team in der Bäckerei und Konditorei
- Herstellen von Bäckerei und Konditorei Produkten
- Saisonal bedingt auch in der Confiserie einsetzbar
- Erstellen von Backzetteln und Lieferscheinen
- Bestellungen tätigen & kontrollieren
- Produkte gemäss Vorgaben herstellen
- Entgegennahme von Warenlieferungen
- Informationspflicht gegenüber der Vorgesetzten
- Hygienevorschriften strikte einhalten
- Mithilfe bei der Ausbildung der Lernenden gemäss Bildungsverordnung
- Mithilfe bei der Warenbewirtschaftung (Lager)
- Mithilfe bei sämtlichen Reinigungsarbeiten
- Teilnahme an internen und externen Weiterbildungen

#### **Folgende Voraussetzungen sind erwünscht:**

- Abgeschlossene Ausbildung als Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ
- Selbstständigkeit und Motivation
- Schnelle Auffassungsgabe und Eigeninteresse Neues zu lernen
- Flexibilität, Belastbarkeit, Toleranz sowie ausgeprägter Sinn für Ordnung und Sauberkeit
- Freude an der Teamarbeit sowie an kreativen Arbeiten

#### **Wir bieten als nachhaltiger und fairer Arbeitgeber:**

- Bei Interesse kann auch Fachwissen in der Confiserie angewendet und gelernt werden
- ein motiviertes und dynamisches Team
- Abwechslungsreiche Arbeitstätigkeit
- Eine professionelle Einführung
- Ein attraktives Gesamtpaket aus guten Mitarbeiterkonditionen, Sozialleistungen und Anstellungsbedingungen

#### **Arbeitsort:**

- 6430 Schwyz, Postplatz 4

#### **Kontakt:**

- [flavio.betschart@cafehaug.ch](mailto:flavio.betschart@cafehaug.ch)