miniSchoggi GmbH, Webereistrasse 55, 8134 Adliswil, info@minischoggi.ch, 044 480 14 14, www.minischoggi.ch

MiniSchoggi ist ein Innovatives Event-Unternehmen, welches im Februar 2014 gegründet wurde. Das Unternehmen hat sich auf die Durchführung von durch Fachpersonen geleiteten Schokoladen-, Torten- und Backkursen für Privatpersonen und Firmen spezialisiert. Das Ziel von miniSchoggi ist es, die Passion und das Wissen über die Zubereitung der feinen Genusssachen nach aussen zu tragen. Zur Verstärkung unseres Teams in Zürich-Adliswil suchen wir per 1. September oder nach Vereinbarung eine engagierte und aufgestellte Persönlichkeit als

Kursleiter/in als Koch, Bäcker/in oder Confiseur/in 20 bis 60%

Sie haben **eine Ausbildung als Koch, Bäcker-Konditor oder Konditor-Confiseur erfolgreich abgeschlossen**? Sie sind kreativ, arbeiten sehr selbstständig und Teilen Ihr Wissen gerne? Dann haben wir den perfekten Job für Sie! Wir suchen nach Vereinbarung eine Persönlichkeit, die sich stark in einem oder mehreren der nachfolgenden aufgezählten Bereiche wie: Pasta, Apéro, Brot, Konditorei oder Confiserie zuhause fühlt. Wir würden gerne weitere Kurse in dem Bereich anbieten sowie die bestehenden Kurse ausbauen. Dafür suchen wir eine kommunikative Persönlichkeit mit gepflegtem Äusseren sowie einer grossen Leidenschaft am Beruf.

Unser modernen und top ausgestatteten Kurs- und Eventräume befindet sich in Adliswil und wird Ihr Hauptarbeitsplatz sein. Weil wir einen Teil von unseren Events schweizweit anbieten, werden vereinzelt externe Event stattfinden. Das Besitzen eines Führerscheins ist daher von Vorteil.

Weil wir ein Eventunternehmen sind, das sich auf die Durchführung von öffentlichen Kursen, Teamevents und Polteranlässe spezialisiert hat, variieren auch die Arbeitszeiten. Pro Monat hat man 2 Wochenendeinsätze, die jedoch etwa ein halbes Jahr im Voraus bekannt sind. Die Arbeitszeiten am Wochenende sind von 9:00 - ca. 18:00 Uhr. Die restlichen Arbeitstage werden von Montag bis Freitag stattfinden. Unter der Woche haben wir zwei verschiedene Arbeitsschichten (10:00 – ca. 19:00 Uhr, sowie 14:00 – 23:00 Uhr) Letztere wird bei Abendkursen stattfinden, was jedoch selten ist.

Ihr Aufgabengebiet:

- Selbstständiges Durchführen von unseren neu entwickelten und altbewährten Kurse & Events
- Produktions-, Vorbereitungs- und Abschlussarbeiten im Zusammenhang mit den jeweiligen Kursen & Events
- Unterstützung in unserem Backladen, vom Beraten unserer Laufkundschaft bis hin zum Einkassieren

Das bringen Sie mit:

- Wir suchen eine Person, die eine Ausbildung als Koch, Bäcker-Konditor/in oder Confiseur/in abgeschlossen hat.
- Eine Zweitausbildung als Koch oder Bäcker- Konditor/in oder Konditor/in-Confiseur/in wäre von Vorteil.
- Schnelle Auffassungsgabe und zuverlässige Arbeitsweise
- Einwandfreie Deutsch- und mündliche Englischkenntnisse von Vorteil
- Sehr selbstständige und exakte Arbeitsweise
- Positives Auftreten und kommunikative Persönlichkeit

Was wir Ihnen bieten:

- Spannende und abwechslungsreiche Arbeiten
- Ein junges, innovatives und unkompliziertes Team
- Praxisorientierte Einführungsschulung
- Zwei Wochenende pro Monat frei
- 5 Wochen Ferien
- Kundenkontakt

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Wir freuen uns über Ihre Bewerbungsunterlagen, inkl. ein paar Bildern Ihrer bereits hergestellten Arbeiten.

Bitte senden Sie die Bewerbungsunterlagen direkt per Mail an jobs@minischoggi.ch oder per Post z.H. Thomas Ramseier. Bei Fragen stehen Thomas Ramseier und Rebecca Odermatt jederzeit gerne unter 044 480 14 14 zur Verfügung.