

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 fürs 2021 nach Vereinbarung eine engagierte und aufgestellte Persönlichkeit als

## Bäcker/Konditor/in-Confiseur/in 60 bis 100%

Sie haben **eine Ausbildung als Bäcker-Konditor sowie Konditor-Confiseur erfolgreich abgeschlossen**. Sie sind eine kreative Persönlichkeit mit vielen Ideen und tüfteln gerne neue Rezepturen aus? Auch das selbständige Arbeiten ist für Sie kein Problem. Wir suchen eine Persönlichkeit, welche sich stark im Brotbereich zuhause fühlt und dennoch nicht vor dem Arbeiten mit Schokolade zurückschreckt. Bei uns wären Sie für das Entwickeln und späterem Durchführen der Brotevents zuständig. Zudem würden Sie auch eingearbeitet werden für das Durchführen von unseren Schokoladen- und Tirtgevents, sowie Macarons und Apéro Kursen.

Wir suchen nach einer kommunikativen Persönlichkeit mit gepflegtem Äusseren. **Da unsere Kurse in Deutscher und Englischer Sprache stattfinden, benötigen wir eine Persönlichkeit, welche beide Sprachen einwandfrei und fliessend spricht.** Bewerbungen, welche eine dieser Beiden Kriterien nicht erfüllen können, werden nicht berücksichtigt.

Unser Hauptsitz mit der neu eingerichteten Backstube, sowie verschiedenen Eventräume befindet sich in Adliswil und wir Ihr Hauptarbeitsplatz sein. Da wir unsere Schokoladenevents schweizweit anbieten, werden vereinzelt externe Event stattfinden. Das Besitzen von einem eigenen Führerschein ist daher von Vorteil.

Da wir ein Eventunternehmen sind, welche sich auf die Durchführung von Öffentlichen Kurse, Teamevents, Polteranlässe und Kindergeburtstage spezialisiert haben, variieren auch die Arbeitszeiten. Pro Monat hat man 2 Wochenendeinsätze, welche man jedoch ein halbes Jahr im Voraus weiss. Die Arbeitszeiten am Wochenende sind von 9:00 - ca. 18:00 Uhr. Die üblichen restlichen Arbeitstage werden hauptsächlich von Mittwoch bis Freitag stattfinden. Unter der Woche haben wir zwei verschiedene Arbeitsschichten (9:00 – ca. 18:00 Uhr, sowie 14:00 – 23:00 Uhr) letztere wird bei Abendkursen etwa 1 bis max. 2-mal pro Woche stattfinden.

### Ihr Aufgabengebiet:

- Entwickeln von neuen Rezepturen und Kursabläufe
- Selbständiges durchführen von unseren Brot-, Back- und Schokoladenkursen / Events
- Unterstützung in unserem Backladen vom Beraten über einkassieren unserer Laufkundschaft

### Das bringen Sie mit:

- Eine abgeschlossene Berufslehre als Bäcker- Konditor/in, sowie Konditor/in-Confiseur/in
- Grosses Now How über den Brotbereich / Backbereich
- Schnelle Auffassungsgabe und zuverlässige Arbeitsweise
- Einwandfreie Deutsch- und Englischkenntnisse (**zwingend: Beide Sprachen fliessend**)
- 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

- Vielseitige und kreative Arbeit, von der Rezepturherstellung über das Ausarbeiten des Kursablaufes, bis zur Leitung des selbst entwickelten Kurs Typs
- Zwei Wochenende pro Monat frei
- 5 Wochen Ferien
- Mitgestaltung und Umsetzung von neuen Kurs Typ Ideen
- 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](mailto:jobs@minischoggi.ch) oder aber per Post z.H. Thomas Ramseier. Bei Fragen stehen Thomas Ramseier und Rebecca Odermatt jederzeit gerne unter 044 480 14 14 zur Verfügung.