

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 20 bis 40%

Sie haben **eine Ausbildung als Bäcker-Konditor abgeschlossen** und lieben Brot und Kleingebäcke. Zudem sind Sie 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 dieses Wissen weitergeben möchte. Bei uns wären Sie für das Entwickeln und spätere Durchführen der Brotkursen sowie Brotevents zuständig. Die aktuellen Kurse (Zopf, Spezialbrot, Sauerteig, Baguette und Brioches) würden Sie ebenfalls zukünftig leiten.

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 (Ausbildung & Sprache) 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 ein Eventunternehmen sind, welche sich auf die Durchführung von Öffentlichen Kurse, Teamevents und Polteranlässe spezialisiert haben, variieren auch die Arbeitszeiten. Regelmässige Wochenendeinsätze gehören ebenfalls dazu, welche man jedoch bis zu einem halben Jahr im Voraus weiss. Die Arbeitszeiten am Wochenende sind von 9:00 - ca. 18:00 Uhr. Die restlichen Arbeitstage werden hauptsächlich von Mittwoch bis Freitag sein. Unter der Woche haben wir zwei verschiedene Arbeitsschichten (10:00 – ca. 19:00 Uhr, sowie 14:00 – 23:00 Uhr) letztere wird bei Abendkursen unter der Woche stattfinden.

Ihr Aufgabengebiet:

- Entwickeln von neuen Rezepturen und Kursabläufe
- Selbständiges durchführen von unseren Brotkursen sowie Backevents
- Unterstützung in unserem Backladen vom Beraten über einkassieren unserer Laufkundschaft

Das bringen Sie mit:

- Eine abgeschlossene Berufslehre als Bäcker- Konditor/in
- Grosses Wissen 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
- Mitgestaltung und Umsetzung von neuen Kursideen
- 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 aber per Post z.H. Thomas Ramseier. Bei Fragen stehen Thomas Ramseier und Rebecca Odermatt jederzeit gerne unter 044 480 14 14 zur Verfügung.