

MiniSchoggi ist ein innovatives Eventunternehmen, das im Februar 2014 gegründet wurde. Das Unternehmen hat sich auf das Durchführen von fachkundigen Schokoladen-, Torten- und Backkurse für Privatpersonen und Firmen spezialisiert. Das Ziel des Unternehmens ist es, die Passion und das Wissen über verschiedene Köstlichkeiten nach Aussen zu tragen.



Zur Verstärkung unseres Teams in Zürich-Adliswil suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte und aufgestellte Persönlichkeit als

Kursleitung für Back-, Torten und Schokoladenkurse sowie Events, 60 bis 100 %

Du bist gelernte Bäcker/in - Konditor/in oder Konditor/in - Confiseur/in und liebst es, Dein Wissen zu teilen? Wir suchen nach einer aufgestellten Persönlichkeit für unsere unterschiedlichsten Kurse. Wir haben über 45 verschiedene Kurse und Events im Brot-, Back-, Koch-, Torten- und Schokoladenbereich. Wir würden gerne mehr Kurse und Events anbieten sowie die bestehenden Kurse ausbauen. Dafür suchen wir eine kommunikative Persönlichkeit mit gepflegtem Äusseren sowie einer grossen Leidenschaft am Beruf.

Die Kurse finden in unseren modernen, top ausgerüsteten Eventräumlichkeiten in Adliswil statt, vereinzelt können auch externe Events an anderen Orten stattfinden. Unsere Events finden in Deutscher oder Englischer Sprache statt, weshalb ein einwandfreies Deutsch Grundvoraussetzung ist. Englisch von Vorteil, jedoch nicht zwingend.

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 variieren je nach Kurs und Event meist zwischen 8:00 und 19:00 Uhr, wobei die Zeiten und Einsätze schon Wochen im Voraus bekannt sind und persönliche Wünsche bestmöglich berücksichtigt werden.

Zwischen Weihnachten und Neujahr sowie 3 Wochen im Sommer haben wir Betriebsferien, sodass alle Teammitglieder die Ferienzeit in vollen Zügen geniessen können.

Das bringst Du mit:

- Eine abgeschlossene Berufslehre als Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in (**zwingend**)
- Schnelle Auffassungsgabe und zuverlässige Arbeitsweise
- Einwandfreie Deutschkenntnisse
- Sehr selbstständige und exakte Arbeitsweise
- Motivierte und fröhliche Persönlichkeit

Was wir Dir bieten:

- Wunschpensum zwischen 60% und 100% möglich
- Ein dynamisches, innovatives und hilfsbereites Team
- Praxisorientierte Einführungsschulung
- Phänomenaler Austausch mit interessierten Kurs-/Eventteilnehmer/innen
- Selbstständige Kursleitung und Eventdurchführung
- Möglichkeit die eigenen Fähigkeiten auszubauen und sich einzubringen
- Direkte Führungsstruktur mit einem wertschätzenden Umfeld

Haben wir Dein Interesse geweckt?

Wir freuen uns über Deine Bewerbungsunterlagen, gerne gleich per Du. Bitte sende uns Deine Bewerbungsunterlagen direkt per Mail an jobs@minischoggi.ch. Bei Fragen stehen Dir Thomas oder Rebecca jederzeit gerne unter 044 480 14 14 zur Verfügung.