



MiniSchoggi ist ein innovatives Eventunternehmen, das im Februar 2014 gegründet wurde. Das junge 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 Leckereien nach aussen zu tragen.

Zur Verstärkung unseres Teams in Zürich-Adliswil suchen wir ab Sommer 2022 eine engagierte und aufgestellte Persönlichkeit als

Konditor/in-Confiseur/in 40 bis 80%

Sie lieben es Ihr Wissen zu teilen? Das Ausführen präziser, exakter Arbeiten liegt Ihnen und ist Ihnen wichtig? Sie geben gerne Ihr Wissen weiter und arbeiten gerne in direktem Kundenkontakt? Dann sind Sie bei uns richtig.

Sie beteiligen sich in mehreren Bereichen unseres Unternehmens, speziell aber im Kursbereich. Sie sind eine kommunikative Persönlichkeit und haben Freude an der Kursleitung. Bei uns leiten Sie selbständig sowie im Team Schokoladen-/ Torten- und Backkurse. Zudem teilen Sie Ihre Erfahrungen mit interessierten Kursteilnehmern. Sie arbeiten primär in unserem Event- und Verkaufsraum in Adliswil und teilweise sind Sie auch an externen Events unterwegs. Zudem beraten Sie unsere Kunden bei Fragen zu den Halbfabrikaten, Schokoladenkreationen und Produktions-Hilfsmitteln in unserem Verkaufsladen in Adliswil.

Sie arbeiten primär von Mittwoch bis Freitag von 10:00 bis 19:00 Uhr. Wochenendeinsätze sind pro Monat rund zwei Stück zu leisten. Wenn Abend-, oder Wochenendkurse stattfinden, variieren diese Zeiten je nach Anlass. Die meisten Wochenendeinsätze sind rund ein halbes Jahr im Voraus bekannt. Zwischen Weihnachten und Neujahr sowie während drei Wochen im Sommer sind Betriebsferien.

Ihr Aufgabengebiet:

- Durchführung von Kursen, Polteranlässen, Teamevents etc.
- Leitung von öffentlichen Kursen
- Herstellen von Halbfabrikaten wie Biskuits, Roulladen, Japonaisböden etc. für die Kurse & Events
- Vorbereiten von Kursen (Tische decken, Füllungen herstellen, Transportboxen vorbereiten etc.) sowie die anschliessende Reinigung
- Mithilfe in unserem Verkaufsladen (Kundenbetreuung, Zutaten verpacken)

Das bringen Sie mit:

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

Was wir Ihnen bieten:

- Spannende und abwechslungsreiche Arbeiten
- Ein junges, innovatives und unkompliziertes Team
- Praxisorientierte Einführungsschulung
- Vielseitige Einblicke in die Tätigkeitsfelder des Unternehmens
- Kundenkontakt
- Selbständige Kursleitung und Mitwirkung bei der Entwicklung von neuen Kursangeboten
- 5 Wochen Ferien

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.