

miniSchoggi ist ein innovatives Handels- und Eventunternehmen, das im Februar 2014 gegründet wurde. Das Unternehmen hat sich auf das Durchführen von fachkundigen Schokoladen-, Torten- und Backkursen 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 Adliswil (ZH) suchen wir **per 1. Januar 2027 oder nach Vereinbarung** eine engagierte und aufgestellte Persönlichkeit als

Konditor/in-Confiseur/in als Kursleitung für Schokoladen-, Torten- und Backkurse sowie Events, 60 bis 100 %

Du bist gelernte/r Konditor/in-Confiseur/in und liebst es, Dein Wissen weiterzugeben? Wir bieten über 45 verschiedene Kurse und Events rund um Schokolade, Pralinen, Torten, Patisserie und Backen an und möchten unser Angebot weiter ausbauen und die bestehenden Kurse laufend weiterentwickeln. Dafür suchen wir eine kommunikative Persönlichkeit mit gepflegtem Auftreten und grosser Leidenschaft für den Beruf.

Die Kurse finden in unseren modernen, top ausgerüsteten Eventräumlichkeiten in Adliswil statt, vereinzelt führen wir auch externe Events an anderen Orten durch. Unsere Kurse und Events finden auf Deutsch oder Englisch statt. Einwandfreies Deutsch ist deshalb Grundvoraussetzung, Englisch ist von grossem Vorteil.

Als Eventunternehmen, das sich auf öffentliche Kurse, Teamevents und Polteranlässe spezialisiert hat, sind die Arbeitszeiten unterschiedlich. Pro Monat hast Du rund zwei Wochenendeinsätze, die jeweils etwa ein halbes Jahr im Voraus bekannt sind. Die Einsätze liegen je nach Kurs und Event meist zwischen 8:00 und 19:00 Uhr, werden Wochen im Voraus geplant, und persönliche Wünsche berücksichtigen wir bestmöglich.

Zwischen Weihnachten und Neujahr sowie während drei Wochen im Sommer haben wir Betriebsferien, so kann das ganze Team die Ferienzeit in vollen Zügen geniessen.

Deine Aufgaben:

- Selbstständige Durchführung von Schokoladen-, Pralinen-, Torten- und Backkursen
- Leitung von Firmen- und Teamevents, Polteranlässen und privaten Gruppenkursen
- Vorbereitung der Kurse (Mise en place) sowie Ordnung und Hygiene in den Kursräumen
- Weiterentwicklung bestehender Kurse und Mitarbeit bei neuen Kursideen und Rezepten

Das bringst Du mit:

- Abgeschlossene Berufslehre als Konditor/in-Confiseur/in EFZ (**zwingend**)
- Freude daran, Dein Fachwissen verständlich und mit Begeisterung weiterzugeben
- Schnelle Auffassungsgabe sowie eine selbstständige, exakte und zuverlässige Arbeitsweise
- Einwandfreie Deutschkenntnisse, Englisch von grossem Vorteil
- Motivierte, fröhliche und kommunikative Persönlichkeit
- Flexibilität bei den Arbeitszeiten inkl. rund zwei Wochenendeinsätzen pro Monat

Was wir Dir bieten:

- Wunschenpensum: Du wählst Dein fixes Pensum zwischen 60 % und 100 % ganz nach Deinen eigenen Wünschen
- Ein dynamisches, innovatives und hilfsbereites Team
- Praxisorientierte Einführungsschulung
- Bereichernder Austausch mit interessierten Kurs- und Eventteilnehmenden
- Selbstständige Kursleitung und Eventdurchführung
- Möglichkeit, Deine Fähigkeiten auszubauen und eigene Ideen einzubringen
- Direkte Führungsstruktur in einem wertschätzenden Umfeld
- 5 Wochen Ferien: 3 Wochen im Sommer und über Weihnachten/Neujahr als Betriebsferien, die restliche Zeit frei wählbar

Haben wir Dein Interesse geweckt?

Thomas und Rebecca (wir sind unkompliziert und duzen uns gleich) freuen sich auf Deine Bewerbung! Bitte sende uns Deine vollständigen Unterlagen inklusive Lebenslauf, Motivationsschreiben und relevanten Zeugnissen an jobs@minischoggi.ch. Lass uns wissen, warum Du Teil von miniSchoggi werden möchtest und ab wann Du verfügbar bist. Bei Fragen stehen Dir Thomas oder Rebecca gerne unter 044 480 14 14 zur Verfügung.