



Wir suchen Verstärkung
Assistenz Bäcker*in
m/w/d

PENSUM
100%

Per 01.10.2021

BESCHREIBUNG

ViCAFE Rösterei & Espresso Bars ist ein junges Zürcher Kaffeeunternehmen mit direkten Beziehungen zu den Kaffeeproduzenten, einer eigenen Rösterei und 11 Espresso Bars in Zürich, Basel und Eglisau. Den qualitativ hochwertigen Kaffee gibt es auch fürs Büro und in ausgewählten Einzelhandelsgeschäften. Unsere Mission ist es, Spezialitätenkaffee für eine breite Öffentlichkeit zugänglich zu machen und unzählige, aussergewöhnliche Kaffeeerlebnisse zu kreieren, während wir uns entlang der gesamten Wertschöpfungskette der sozialen- und ökologischen Nachhaltigkeit verpflichten.

*Als Ergänzung zu unserem Kaffee möchten wir unser Produktportfolio mit hausgemachten Esswaren ergänzen. Dafür suchen wir per 01.10.2021 eine(n) Bäcker*in für die Produktion und Auslieferung von qualitativ Hochwertigen Backwaren.*

Du hast bereits Berufserfahrung in einem Bäckerei- / Konditorei Betrieb oder in einer renommierten Gastronomie Küche. Du produzierst mühelos und selbstständig, auch an Wochenenden und bist mit den gängigen Hygienestandards bestens vertraut. Backen ist deine Leidenschaft, was sich in der Qualität deiner Produkte widerspiegelt.



Wir suchen Verstärkung
Assistenz Bäcker*in
m/w/d

PENSUM
100%

Per 01.10.2021

WAS DU TUN WIRST.

- Backen und vorbereiten von Waren für die Auslieferung am frühen Morgen.
- Qualitätsmanagement vor, während und nach der Produktion.
- Sicherstellen, dass die Waren in der richtigen Qualität und Menge die Backstube verlassen.
- Vorbereitung und Produktion von Waren für den nächsten Tag.
- Inventar führen und Bestellungen auslösen.
- Die Bäckerei gemäss höchsten Hygienestandards reinigen und sauber halten.

WAS DU MITBRINGST.

- 1-2 Jahre Berufserfahrung als Bäcker*in oder Köch*in.
- Abgeschlossene Ausbildung als Bäcker*in/Konditor*in von Vorteil.
- Erfahrung im Umgang mit Teig und dessen Zutaten.
- Erfahrung im Umgang mit Maschinen und Geräten einer Bäckerei.
- Strukturierte und effiziente Arbeitsmethoden.
- Du bist in der Lage Anweisungen schnell zu verstehen und absolut zuverlässig und präzise zu befolgen.
- Extrem hohen Präzision im Umgang mit Rezepten
- Starke Kommunikationsfähigkeiten in Deutsch oder Englisch
- Hohe Qualitätsansprüche
- Führerschein

WAS WIR DIR BIETEN KÖNNEN

- Eine offene und vertrauensvolle Kultur
- Kleines, innovatives Team
- Hands-on Berufserfahrung mit Verantwortung
- Kreative Produktentwicklung
- Gratis Kaffeegetränke in allen ViCAFE Espresso Bars
- 25 bezahlte Ferientage

Wir wünschen uns ein kreatives, neues Teammitglied mit eigenen Ideen, einer eigenen Meinung und hohen Ambitionen. Wenn wir auch noch dieselben Werte teilen, dann freuen wir uns, dich kennen zu lernen.



LINK ZUM E-MAIL

KONTAKT:

Ramon Schalch
Geschäftsführer
hr@vicafe.ch