



<https://jetztjob.de/job/baekerei-gaesslesbaeck/baeckermeister-wolfschlugen/>

Bäckermeister (m/w/d) bei der Bäckerei Gässlesbäck in Wolfschlugen

Beschreibung

Gässlesbäck steht seit 120 Jahren für schwäbische Backkunst. Unser Ziel ist es, unsere Kunden mit erstklassigen regionalen Backwaren zu verwöhnen. Jede Woche überraschen wir mit neuen Angeboten, frisch und saisonal. Unsere Teige ruhen ohne Zusatzstoffe, bis sie perfekt sind. Das Ergebnis: hochwertige, wohlschmeckende und bekömmliche Backwaren.

Unter der Leitung von Bäckermeister Nico Maier startet unser Team jeden Tag mit Leidenschaft für das Backen. Wir verwenden hochwertiges Mehl von regionalen Mühlen und frische Eier von Höfen in Wolfschlugen. Bei uns erhalten unsere Kunden Frische und Qualität, die man schmeckt!

Dann komm zu uns und werde Teil unseres Teams!

Mitarbeiter Vorteile

- E-Bike Leasing
 - Betriebliche Altersvorsorge
 - Fairer Lohn
 - Urlaub- und Weihnachtsgeld
 - Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
 - Corporate Benefits
-
- Flexibilität (im Verkauf)
 - Gemeinsame Aktivitäten im Team
 - Übernahme von mehr Verantwortung
 - Positives Arbeitsumfeld und angenehmes Betriebsklima

Deine Aufgaben

- Herstellung und Kneten von Teigen für verschiedene Backwaren wie Brot, Brötchen und Gebäck
- Überwachung von Backprozessen
- Verzierungen von Backwaren, wie Torten und Kuchen
- Regelmäßige Reinigung und Wartung von Backgeräten und Arbeitsflächen, um Hygiene- und Qualitätsstandards zu gewährleisten

Dein Profil

- Wir legen großen Wert auf eine abgeschlossene Ausbildung mit gutem, qualifiziertem Fachwissen
- Flexibilität und Selbstständigkeit
- Teamfähigkeit und Engagement
- Zuverlässigkeit, Sorgfalt und Pünktlichkeit
- Eigeninitiative

Einstellungsorganisation

Gässlesbäck GmbH

Beschäftigungsverhältnis

Vollzeit, Teilzeit, Aushilfe

Branche

Bäckerei

Arbeitsort

Friedhofstr. 11, 72649,
Wolfschlugen, Baden-Württemberg,
Deutschland

Veröffentlicht

18. April, 2024

Bäckermeister

Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann sende uns deine Bewerbung per Klick auf die Schaltfläche **[JETZT BEWERBEN]**

Wir freuen uns auf dich!

Wenn du noch mehr Informationen benötigst, schau auf unserer [Website](#) vorbei.