

Bäcker (w/m/d) bei Isabella Glutenfreie Pâtisserie in Duisburg

Beschreibung

Unser Ziel ist es, unseren Mitarbeiter ein gesundes, freundliches und erfolgreiches Umfeld zu schaffen. Wir sind stolz auf unsere langjährigen Mitarbeitenden, die mit großer Kompetenz, viel Leidenschaft und exklusiver Qualität täglich unsere Kundschaft begeistern.

Unsere erste Pâtisserie eröffnete 2014 in Düsseldorf. Über die Jahre hat sich die Isabella Familie mit 8 Standorten deutschlandweit vergrößert. Unser Familienunternehmen ist die erste Pâtisserie, die sich ausschließlich auf glutenfreie, größtenteils laktosefreie und auch vegane Produkte spezialisiert. Alles wird mit glutenfreien Mehlen – größtenteils in Bio-Qualität – und ausgewählten Rohstoffen von regionalen Herstellern in leidenschaftlicher Handarbeit in der eigenen Backstube hergestellt.

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **YouTube**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf die Schaltfläche unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

[Mehr Informationen](#)

[Inhalt entsperren](#) [Erforderlichen Service akzeptieren und Inhalte entsperren](#)

Schauen Sie sich das Video an, das Sie mit Filmaufnahmen und Mitarbeiter über die Arbeit in der Isabella glutenfreie Pâtisserie in Duisburg zeigt.

Leistungen der Anstellung

- Dich erwartet eine herzliche Atmosphäre in einem jungen, dynamischen Unternehmen
- Dein Arbeitsplatz ist dir bei uns sicher: Wir wachsen weiter und bieten dir eine langfristige berufliche Perspektive mit vielseitigen Aufgaben und Entwicklungsmöglichkeiten
- Uns liegt sehr viel daran, dich als wertvolle Unterstützung und als langfristiges Teammitglied zu gewinnen
- Eine leistungsgerechte Vergütung ist dir sicher
- Die Perspektive, sich in der glutenfreien Backkunst zu spezialisieren
- Umgang mit handwerklich anspruchsvollen Produkten und besten Rohstoffen
- Die Möglichkeit, sich kreativ einzubringen
- Geregelte Arbeitszeiten ohne Nachtschichten – (und gelegentlich ein paar Stunden am Wochenende!)
- Einen Mitarbeiterrabatt bei Einkauf in unseren Cafés

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Die Fertigung und Produktion von Broten, Brötchen und Feingebäck

Arbeitspensum

Vollzeit

Industrie / Gewerbe

Bäckerei

Arbeitsort

Am Handwerkshof 15, 47269, Duisburg, Nordrhein-Westfalen, Deutschland

Veröffentlichungsdatum

23. März, 2023

Bäcker

- Herstellung und Aufbereitung der Teige nach Rezeptvorgabe
- Annahme und Kontrolle der Rohstoffe
- Bedienen und Reinigen der Maschinen im Arbeitsbereich

Qualifikationen / Anforderungen

- Du besitzt eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Bäcker (m/w/d)
- Du arbeitest mit Begeisterung in Deinem Beruf und bist offen für neue Herausforderungen.
- Starkes Verantwortungsbewusstsein
- Du bleibst auch in hektischen Zeiten ruhig und konzentriert.
- Du arbeitest gerne im Team, bist lernwillig und kollegial.
- Du hast gute Deutschkenntnisse (mind. B1)
- Kreativität und Innovationswillen

Kontakte

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

Wir freuen uns auf dich!

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