

Konditor (m/w/d) bei der Schanzenbäckerei in Hamburg

Beschreibung

Seit mehr als drei Jahrzehnten begeistert die Schanzenbäckerei Hamburg mit ihren nun über 30 Filialen. Unsere Kunden genießen nicht nur unsere handwerkliche Qualität, sondern auch unsere frischen Pizzen und liebevoll zubereitete Pasta, die wir direkt vor Ort zubereiten. Alle unsere Salate, Desserts und Soßen entstehen täglich frisch in unserer eigenen Küche.

Wir bei der Schanzenbäckerei verbinden traditionelles Handwerk mit modernen Ideen und zukunftsorientierten Visionen. Als ein von Inhabern geführtes Unternehmen legen wir großen Wert auf ein herzliches und familiäres Arbeitsumfeld.

Bist du bereit für eine spannende berufliche Veränderung? Hast du eine Leidenschaft fürs Backen und echtes Handwerk? Genießt du den Umgang mit Menschen und hast Spaß am Verkaufen?

Dann komm zu uns und werde Teil unseres Teams!

Wir bieten nicht nur eine überdurchschnittliche Bezahlung, sondern auch attraktive Zusatzleistungen wie Personalrabatte. Wir freuen uns auf deine Bewerbung und darauf, dich in der Schanzenbäckerei-Familie willkommen zu heißen!

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](#)

Beschäftigungsverhältnis

Vollzeit, Teilzeit, Aushilfe

Branche

Gastrounternehmen

Arbeitsort

Wilma-Witte-Stieg 7, 22047, Hamburg, Hamburg, Deutschland

Veröffentlicht

26. April, 2024

Konditor

Mitarbeiter Vorteile

- Übertarifliche Bezahlung
- Personalrabatt
- Zahnzusatzversicherung
- Corporate Benefits
- HVV Profi Card
- Kollegiales und familiäres Miteinander
- Gute Karrierechancen
- Abwechslungsreiche Tätigkeit

Deine Aufgaben

- Herstellung von Gebäck und anderen feinen Backwaren unter Einhaltung

- der Rezepturen und Produktionsvorgaben
- Dekorieren und Verziern von Backwaren
- Bedienung und Überwachung der Back- und Kühlgeräte sowie Kontrolle des Herstellungsprozesses und der Endprodukte
- Sicherstellung einer hygienischen und ordnungsgemäßen Arbeitsumgebung im Konditoreibereich
- Überwachung und Pflege von Rohstoffen, Zutaten und Konditoreianlagen
- Einhaltung von Qualitäts- und Hygienestandards sowie Arbeits- und Sicherheitsvorschriften

Dein Profil

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Konditor/Bäcker oder eine vergleichbare Qualifikation
- Du besitzt Fachkenntnisse im Bereich der Herstellung, Bearbeitung und Verarbeitung von feinen Back- und Süßwaren
- Du bist kreativ und detailgenau
- Du bist zuverlässig, sorgfältig und teamfähig
- Du bist belastbar und flexibel
- Du hast eine Leidenschaft für das Konditorhandwerk und Freude am kreativen und kunstvollen Arbeiten

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.