



Konditor/in gesucht – in Teilzeit

5 Tage-Woche (SA-SO frei), nur vormittags

auch Lehrling oder Quereinsteiger (w/m/d):

So sieht dein Vormittag aus:

- Herstellung aller Hauptteige ganz ohne Fertigmischungen, rein nach hauseigenen Rezepten: Biskuitmassen, Mürbteige, Hefeteige, Plunderteige
- Herstellung der verschiedenen ganzjährigen und saisonalen Backwaren, Kuchen und Kekse
- Belegen, glasieren und verzieren der verschiedenen Süßwaren
- Backen mit naturbelassenen Mehlen und nach weizenfreien sowie veganen Konditorei-Rezepten

Das bringst du mit:

- Abgeschlossene Lehre als Konditor/in – wir freuen uns aber auch über Lehrlinge oder Quereinsteiger
- Erste Berufserfahrung von Vorteil
- Flexibilität und Einsatzbereitschaft
- Selbständige und strukturierte Arbeitsweise
- Freude an Teamarbeit

Wir bieten:

- + 5-Tage-Woche (Montag – Freitag)
- + Arbeit am Vormittag, nachmittags frei
- + Kernarbeitszeiten Teilzeit 50% 08:00 – 12:00 Uhr
- + Nahezu keine Überstunden - Überstunden werden alle extra bezahlt
- + Flexible Arbeitszeiten und Urlaubsplanung
- + Möglichkeit eines Firmenfahrzeugs (Auto, Scooter, E-Bike)
- + Vergünstigungen/Mitarbeiter-Rabatt auf alle Brote und Backwaren
- + Tägliches Frühstück
- + Ein familiäres Arbeitsumfeld und ein tolles Betriebsklima

