



Bäcker/In Café Chez Anja

60-100%, Utzenstorf
Ab sofort oder nach Vereinbarung

Das bewegst DU

- Du verantwortest die Backstube und unterstützt unser Bäcker-Team
- Du stellst unsere hausgemachten Bäckerei Produkte her
- Du bedienst die Öfen
- Du bist verantwortlich für die Teigherstellung
- Du führst Mise-en-place Tätigkeiten durch
- Du hältst dich an die Hygienevorschriften laut HACCP

Das bringst DU mit

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Bäcker/In-Konditor/In EFZ oder EBA
- Du bringst mindestens ein bis zwei Jahre Erfahrung mit (Kenntnisse am Ofen und Teigproduktion)
- Lehrling/Innen sind willkommen
- Du hast eine Leidenschaft für das Bäckerei-Handwerk
- Du bist flexibel, belastbar, teamorientiert und packst gerne mit an
- Du möchtest Etwas bewirken und bist ein Macher Typ
- Du bist digital affin

Das zeichnet DICH aus

- Kundenorientierung
- Qualitätsbewusstsein
- Teamfähigkeit
- Agilität und Flexibilität
- Engagement und Loyalität
- Zielorientiertes Denken und Handeln

Das bieten wir DIR

- **Genuss:** Vergünstigte, frische und gesunde Mitarbeiterverpflegung
- **Vergünstigungen/Gutscheine:** Mitarbeiter Rabatte, Geschenke zu Jubiläum und Geburtstagen
- **Flexibilität:** Bei 100% Pensum Möglichkeit auf 4 Tage Woche, Teilzeitarbeitern und Jobsharing möglich, keine Zimmerstunden
- **Arbeitskleidung:** Wir stellen und reinigen die Arbeitskleidung der Mitarbeiter
- **Entlohnung:** Marktgerechtes Salär und 13. Monatslohn
- **Weitere Benefits:** Attraktive Pensionskassenlösung, individuelle Bonus Möglichkeiten
- **Mitsprache und Aufstiegschancen:** Du hilfst dabei mit das Sommerhaus Chez Anja zum beliebtesten Restaurant der Schweiz zu machen

Bewerbung (CV und Diplome) an Stephan Werthmüller, GM, sommerhaus@chezanja.ch