

Konditorei-Chef/in EFZ 100 % (per sofort oder nach Vereinbarung)

Sie haben ein ausgeprägtes Gespür für feines Handwerk, ein Auge fürs Detail und lieben es, Menschen mit süßen Kreationen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern?
Zusätzlich übernehmen Sie gerne Verantwortung und führen ein Team mit Leidenschaft und Engagement?

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Für unsere Konditorei suchen wir eine motivierte und erfahrene Persönlichkeit als **Konditorei-Chef/in**, die mit Kreativität, Organisationstalent und einem hohen Qualitätsanspruch überzeugt.

Ihre Aufgaben

- Fachliche und personelle Führung des Konditorei-Teams
- Planung und Organisation der täglichen Produktionsabläufe
- Vorbereitung und Bereitstellung der Zutaten
- Herstellung von Kuchen, Wähen, Gebäck und Desserts
- Kreatives Dekorieren und Anrichten von Konditoreiwaren
- Entwicklung neuer Produkte und Weiterentwicklung bestehender Rezepturen
- Sicherstellung von Qualität, Hygiene und Einhaltung der Lebensmittelvorschriften

Ihre Qualifikation

- Abgeschlossene Ausbildung als Konditor/in EFZ oder vergleichbare Qualifikation
- Mehrjährige Berufserfahrung, idealerweise in einer leitenden Position
- Ausgeprägte Kreativität und Liebe zum Detail
- Führungskompetenz sowie Teamfähigkeit
- Selbstständige, strukturierte und zuverlässige Arbeitsweise
- Hohes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Fundierte Kenntnisse in Hygiene, Lebensmittelverarbeitung und Lagerung
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten (inkl. Wochenenden)

Das bieten wir Ihnen

- Eine verantwortungsvolle Position mit Gestaltungsspielraum
- Ein sicherer Arbeitsplatz in einem familiären und kreativen Team
- Entwicklungsmöglichkeiten und Aufstiegsperspektiven
- 5 Wochen Ferien
- Faire Bezahlung und attraktive Arbeitszeiten

Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail an apisha.balasubramaniam@panesano.ch oder direkt per Post in unsere Bäckerei.