



## **Stelleninserat: Leitung Konditorei-Confiserie – 100%**

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine motivierte und kreative Persönlichkeit als **Leitung Konditorei-Confiserie (100%)**.



### **Ihre Aufgaben:**

- Leitung und Organisation der Konditorei- und Confiserieabteilung
- Führung und Förderung der Mitarbeitenden und Lernenden
- Herstellung unserer hochwertigen Konditorei-Produkte und Confiserie-Spezialitäten
- Anfertigung von Spezialtorten nach individuellen Kundenwünschen
- Wochenplanung des Patisserie-Sortiments
- Verantwortung für Bestellungen von Rohstoffen und Halbfabrikaten
- Qualitätssicherung und Hygienekontrollen
- Allgemeine Reinigungsarbeiten



### **Ihr Profil:**

- Abgeschlossene Ausbildung als Konditor-Confiseur oder vergleichbare Qualifikation
- Erste Führungserfahrung von Vorteil
- Selbstständige, speditive und exakte Arbeitsweise
- Kreativität und Liebe zum Detail
- Hygienebewusstsein und hohes Qualitätsverständnis
- Teamfähigkeit, Verantwortungsbewusstsein und Loyalität
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Mobilität oder Wohnort in der Nähe für frühen Arbeitsbeginn



### **Das bieten wir:**

- Anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeit in einem familiären Betrieb
- Viel Raum für kreative Ideen und Mitgestaltung
- 20% Rabatt auf unsere hausgemachten Produkte
- Unterstützung bei Aus- und Weiterbildungen
- Interne Schulungen
- Persönliches Mentoring & Life Coaching für berufliches und privates Wachstum
- Berufliche Altersvorsorge
- Firmenanlässe und kostenloser Parkplatz

## **Unsicher, ob Sie 100% passen?**

Falls Sie bei einzelnen Aufgaben noch keine Erfahrung haben oder sich nicht ganz sicher sind – **bewerben Sie sich trotzdem!** Wir unterstützen Sie gerne beim Einstieg.

## **Bäckerei-Conditorei-Confiserie Pfyl AG**

Zürcherstrasse 15,

CH-8908 Hedingen

 Tel. 044 761 61 36

 [info@baeckerei-pfyl.ch](mailto:info@baeckerei-pfyl.ch)