

# CHEF PATISSIER

## 4-TAGE-WOCHE



### DAS BIETEN WIR IHNEN:



4-Tage Woche



Vergütung nach individueller Vereinbarung



Verpflegung



Kein Teildienst



Urlaubs- und Weihnachtsgeld ab dem 2. Beschäftigungsjahr



Attraktive Mitarbeitererrabatte



Berücksichtigung von Frei- und Urlaubswünschen



Elektronische Zeiterfassung



Betriebliche Weihnachtsfeier



Nutzung des hauseigenen Fitnessraums



1 Tag Sonderurlaub zum Geburtstag

### BEGINN:

Ab sofort

### PROFIL:

Teil-/ oder Vollzeit

### IHRE AUFGABEN:

- Herstellung von Backwaren, Torten und Desserts nach Rezeptur
- Kreatives Gestalten und Dekorieren von Konditoreiprodukten
- Einhaltung von Qualitätsstandards und Hygienerichtlinien
- Bestellung von benötigten Zutaten und Materialien
- Pflege und Wartung der Arbeitsgeräte und -bereiche
- Mitarbeit bei der Entwicklung neuer Kreationen
- Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs in der Konditoreiabteilung

### INTERESSE?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung, gerne per E-Mail.

Ansprechpartner:  
Frau Sternecker

Treschers Schwarzwaldhotel  
Seestraße 10  
79822 Titisee-Neustadt

Tel.: +49 7651 805 405  
direktion@treschers.de

### DAS WÜNSCHEN WIR UNS VON IHNEN:

- Sie haben sehr gute Deutschkenntnisse (mind. Niveau B2).
- Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung (Koch, Bäcker, Konditor) oder entsprechende Berufserfahrung in der gehobenen Hotellerie.
- Sie arbeiten selbständig, sind teamfähig und übernehmen gerne Verantwortung.
- Sie haben einen hohen Anspruch an Ordnung und Sauberkeit.

**Bewerbungen ohne Deutschkenntnisse werden nicht berücksichtigt.**

**Applications without very good knowledge of the German language will not be considered!**

