



... und Action!

WIR SUCHEN AB SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG

STELLVERTRETUNG PRODUKTIONS- LEITER/IN BÄCKEREI NACHT 100%

Sie lieben es, Produkte herzustellen die unsere Gäste und Kunden begeistern. Dann sind Sie goldrichtig bei uns.

IHRE AUFGABEN

- Koordination des Nachtschichtbetriebs
- Tägliche Herstellung von hochwertigen Teigen für Brote und Kleingebäck
- Arbeiten am Tisch und Ofen
- Unterstützung bei der Führung eines Teams von 4 bis 5 Mitarbeitenden
- Verantwortlich für Rezepturen und deren Einhaltung
- Mithilfe bei der Personalführung, -Planung und -Schulung gemäss unseren Richtlinien
- Lager- und Sortimentsführung
- Produktionsplanung, Bereitstellung der Produkte für die Verteilung

IHR PROFIL

- Lehre als Bäcker/in und von Vorteil Berufsprüfung und/oder Lehrmeisterausbildung
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung als Bäcker/in
- Sie arbeiten flexibel und selbstständig
- Kreatives Organisationstalent, welches auch in hektischen Zeiten stets den Überblick behält
- Positive Einstellung und begeisterungsfähig für neue Ideen

IHR ENGAGEMENT LOHNT SICH

Bei uns arbeiten Sie gemäss unserer Monatsplanung in der Nachtschicht. Dafür bieten wir Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen. Zudem haben Sie die Möglichkeit, sich in unserem Unternehmen in die verschiedensten Richtungen weiterzuentwickeln – Ihre Karriere bei Wüst.

INTERESSIERT?

Dann senden Sie Ihre ausführliche Bewerbung per E-Mail an remo.wuest@bywuest.ch. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen und Ihnen unseren Betrieb vorzustellen.