



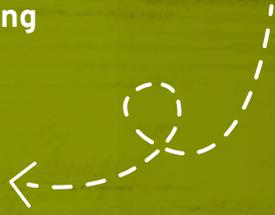
WÜST

Bäckerei Konditorei Confiserie

*Bewerben Sie
sich jetzt!*

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

BEREICHSLEITER CONFISERIE, 100% (M/W/D)



Sie lieben es, Kunden zu verwöhnen und zu begeistern. Dann sind Sie richtig bei uns. Als kommunikative und strukturierte Person an unserem Hauptsitz in **Wangen SZ**.

Ihre Aufgaben

- Verantwortlich für reibungslose Betriebsabläufe im Bereich Confiserie
- Wareneinkauf und Bestellungen in Absprache mit der Geschäftsleitung
- Aktive Mitarbeit in der Produktion
- Herstellung von hochwertigen Pralinen, Schokoladenkreationen, unserer exklusiven Auswahl an Schoko-Osterhasen und hausgemachten Glace-Sorten
- Leitung des Teams (2-3 Mitarbeitende)
- Administrative Tätigkeiten sowie Dienstplangestaltung
- Verantwortlich für die Sicherstellung unserer Qualitäts-Standards und HACCP-Richtlinien
- Mitverantwortlichkeit für die genaue Einhaltung der Rezepturen, die Fertigstellung der Produkte und für die Bereitstellung und Verteilung im Betrieb
- Sie identifizieren sich mit dem Angebot und tun alles dafür, um unseren Kunden ein einzigartiges Erlebnis zu bieten
- Sie arbeiten abteilungsübergreifend und denken «über den Tellerrand hinaus»

Ihre Qualifikationen

- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in der Produktion einer Bäckerei, Konditorei, Confiserie
- Ausbildung Confiseur, von Vorteil Berufsprüfung oder Lehrmeisterausbildung
- Fliessende Deutschkenntnisse
- Kreatives Organisationstalent, welches auch in hektischen Zeiten stets den Überblick behält
- Positive Einstellung und begeisterungsfähig für neue Ideen

Ihre Vorteile

- Attraktive Arbeitszeiten gemäss Monatsplanung
- Kurze Kommunikationswege
- Mitarbeiterrabattkarte mit Vergünstigungen auf sämtliche WÜST-Angebote

Interessiert?

Dann senden Sie Ihre ausführliche Bewerbung inkl. Foto, Motivationsschreiben und Jahres-Lohnvorstellung per E-Mail an anja.wuest@bywuest.ch.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen und Ihnen unseren Betrieb vorzustellen.