https://echt-wild.de/?post_type=jobs&p=683

Konditormeister*in

Beschreibung
Wir suchen eine ambitionierte Konditormeisterin / einen ambitionierten Konditormeister!

Wir sind eine traditionelle Konditorei in 6. Generation seit 1830. Wir produzieren sämtliche Konditorei/Confiserie Erzeugnisse ausschließlich selbst mit Herz und Hand. Sahne- Mousse- und Kremtorten, Festtagstorten und Hochzeitstorten, gebackene Torten und Blechkuchen, Pralinen, Trüffel, Schokolade, Petit-Fours, Teegebäck, Konfitüre und Baumkuchen sind für uns alltägliche Arbeiten, wobei für uns die Qualität immer an erster Stelle steht.

Wir arbeiten in einem jungen Team in der 5-Tage-Woche von 6-15 Uhr, abwechselnd am Wochenende von 6-12 Uhr. Zwischen Weihnachten und Neujahr bleibt unsere Konditorei geschlossen. Wir bezahlen fair und selbstverständlich übertariflich!

Kontakte
Thomas Wild
Markt 1
42929 Wermelskirchen

Telefon: (0 21 96) 49 35
Telefax: (0 21 96) 90 16 9

E-Mail: info@echt-wild.de

Arbeitgeber
WILD! Konditorei

Arbeitspensum
Vollzeit

Start Anstellung
sofort

Dauer der Anstellung
unbefristet

Industrie / Gewerbe
Konditorei / Confiserie / Café

Arbeitsort
Markt 1, 42929, Wermelskirchen, NRW, Deutschland

Arbeitszeiten
06:00 bis 15:00 Uhr

Basislohn
übertariflich

Veröffentlichungsdatum
18. September 2023