



QUALITÄT IST DAS BESTE (UNSER) REZEPT

Beste handwerkliche Bäckerei-Konditoreiarbeit, echter Genuss und natürlich Bekömmlichkeit haben in unserem Betrieb Tradition.

Qualität und nichts anderes ist unsere Verpflichtung und der Anspruch, dem wir uns täglich aufs Neue stellen.

Wir sind ein moderner, innovativer Bäckerei-Konditorei-Confiserie Betrieb mit Café-Restaurant mit 220 Sitzplätzen im Herzen von Davos und beschäftigen während der Saison rund 90 Mitarbeiter.

Wir bieten spannende und abwechslungsreiche Arbeit in einer traditionellen und gleichzeitig modernen Umgebung.
Komm ins Team der Brotbellen und Konditorenkünstler!

Wir suchen ab 1. Juli 2023 oder nach Vereinbarung einen

BÄCKER oder BÄCKERIN KONDITOR oder KONDITORIN

Wir wenden uns an junge, best qualifizierte Berufsleute, die einen Abschluss als Bäcker-Konditor/in EFZ haben und vor allem viel Freude am Beruf haben und gerne in einem prima Team arbeiten und etwas dazu lernen wollen!

Ihre Herausforderung

- Herstellung unserer täglich frischen verschiedenen Brote, Spezialbrote und Brötchen
- Herstellung unserer Patisserie und Torten, Traiteurprodukte
- Sehr gute Fachkenntnisse, um alle Produkte von Grund auf selbst herzustellen
- Einhalten der strengen Hygiene- und Qualitätsstandards
- Teamplayer mit allen unseren unterschiedlichen Mitarbeitern

Das bringen Sie mit

- Abgeschlossene Ausbildung zum Bäcker oder Konditor-Confiseur EFZ
- Sie arbeiten sauber, exakt und auch gerne kreativ
- Sie sind belastbar, flexibel und haben eine hohe Einsatzbereitschaft

Bei uns erwartet Sie

- Ein unbefristeter Arbeitsvertrag
- Eine kreative Atmosphäre, in der Ihre Meinung zählt
- Vielseitiger Aufgabenbereich im Team
- Möglichkeiten der beruflichen Weiterentwicklung
- Interne Rabatte und Vergünstigungen

Ihr Kontakt

Herr Urs Wiprächtiger beantwortet gerne Ihre Fragen unter der Nummer +41 81 410 04 25.
Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Lebenslauf senden Sie bitte online an:
urs.wipraechtiger@schneiders-davos.ch