



BLUNCK

Pâtisserie · Konditorei · Chocolaterie



"Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach: Man nehme von allem nur das Beste." Oscar Wilde

BLUNCK definiert sich sowohl durch außergewöhnliche Qualität und Frische, als auch über Produktvielfalt und Zuverlässigkeit. Die handwerklichen Produkte werden unter Verzicht von Convenience-Produkten, Geschmacksverstärkern oder künstlichen Aromen im Berliner Unternehmensstandort produziert. Das inhabergeführte Unternehmen agiert als Partner führender Restaurants und Hotels mit höchsten Ansprüchen.

Wir sind ein junges und dynamisches Team, ständig zukunfts-orientiert und auf der Suche nach neuen Herausforderungen. Für unser Team suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen motivierten

Commis Konditor/Pâtissier und Konditorin/Pâtissière

Die zu besetzende Stelle wird als Vollzeitstelle oder Teilzeitstelle angeboten.

Ihre Aufgaben:

Herstellung von

- Klassischen Torten
- Dessertkomponenten
(Mousse, Cremes, gebackene Komponenten)

Wenn Sie in Zukunft unser Unternehmen bereichern wollen, verfügen Sie idealerweise über folgende Qualifikationen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Konditor/Pâtissier
- Selbstständige, strukturierte Arbeitsweise
- Flexibilität, Kreativität und Teamfähigkeit
- Offenheit gegenüber „neuen“ Techniken
- Ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung einschließlich Anschreiben, Lebenslauf, Zeugnissen und Ihrer Gehaltsvorstellung.

Wir bitten um Verständnis, dass nur vollständige Bewerbungen Berücksichtigung in unserem Auswahlprozess finden können.

BLUNCK Pâtisserie Konditorei Chocolaterie

Ein Unternehmen der Gruppe BLUNCK

Wichurastraße 74

12249 Berlin

Telefon: 030-34628404

Telefax: 030-70781221

E-Mail: info@blunck-berlin.de

Internet: www.blunck-berlin.de

Ansprechpartner: Herr Blunck