

Chef Pâtissier (w/m/d) bei Isabella Glutenfreie Pâtisserie in Duisburg

Beschreibung

Unser Ziel ist es, unseren Mitarbeiter ein gesundes, freundliches und erfolgreiches Umfeld zu schaffen. Wir sind stolz auf unsere langjährigen Mitarbeitenden, die mit großer Kompetenz, viel Leidenschaft und exklusiver Qualität täglich unsere Kundschaft begeistern.

Unsere erste Pâtisserie eröffnete 2014 in Düsseldorf. Über die Jahre hat sich die Isabella Familie mit 8 Standorten deutschlandweit vergrößert. Unser Familienunternehmen ist die erste Pâtisserie, die sich ausschließlich auf glutenfreie, größtenteils laktosefreie und auch vegane Produkte spezialisiert. Alles wird mit glutenfreien Mehlen – größtenteils in Bio-Qualität – und ausgewählten Rohstoffen von regionalen Herstellern in leidenschaftlicher Handarbeit in der eigenen Backstube hergestellt.

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **YouTube**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf die Schaltfläche unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

[Mehr Informationen](#)

[Inhalt entsperren](#) [Erforderlichen Service akzeptieren und Inhalte entsperren](#)

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **YouTube**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf die Schaltfläche unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

- **Ein junges, sympathisches Arbeitsumfeld**
- **Ein tolles, kollegiales Team, das dich mit offenen Armen empfängt**
- **Eine ausgeprägte Feedbackkultur mit regelmäßigen Gesprächen mit deinem direkten Ansprechpartner**
- **Eine Tätigkeit in einer zukunftssicheren Branche mit hohem Wachstumspotenzial**
- **Die Möglichkeit, ein zukunftsweisendes Unternehmen mit einer klaren Vision aktiv mitzugestalten**
- **Transparente und wertschätzende Kommunikation**
- **Geregelte Arbeitszeiten**
- **Eine leistungsgerechte Vergütung**
- **Kurze Entscheidungswege**
- **Angebote zur beruflichen und persönlichen Weiterentwicklung**

Deine Aufgaben

- Vor- und Zubereitung sowie Verarbeitung von Süßspeisen, Teigen und Torten
- Präsentation, Dekoration und Anrichten der Produkte
- Verantwortung für einen problemlosen Ablauf im Zuständigkeitsbereich

Beschäftigungsverhältnis

Vollzeit

Branche

Bäckerei

Arbeitsort

Am Handwerkshof 15, 47269, Duisburg, Nordrhein-Westfalen, Deutschland

Veröffentlicht

12. Oktober, 2022

Chef Pâtissier

- Reinigung der Arbeitsgeräte und Einhaltung der Hygienemaßnahmen

Dein Profil

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung zum Bäcker/Konditor/Pâtissier und du bringst mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie mit
- Ferner verfügst du über fortgeschrittene Kenntnisse im Umgang mit hochwertigen Konditorei- Patisserie Produkten, jedoch sind keine Kenntnisse in der Verarbeitung glutenfreier Produkte erforderlich
- Du bist ein Organisationstalent und planst vorausschauend
- Du überzeugst durch deine freundliche und empathische Art, deinen Führungsstil und du bist Vorbild für dein Team
- Du verfügst über gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Haben wir Dein Interesse geweckt?

Dann sende uns deine Bewerbung per Klick auf die Schaltfläche **JETZT BEWERBEN]**

Wir freuen uns auf dich!

Wenn du noch mehr Informationen benötigst, schau gern auf unserer [Website](#) vorbei.