

Komm in unser Team!

primus-service.de



Als feste Größe der Deutschen Cateringbranche bringen wir seit 25 Jahren Frische und Genuss auch in die Kantinen unterschiedlichster Unternehmen. Gemeinsam mit Dir möchten wir unseren Gästen auf dem DHL Campus Bonn getreu dem Motto "Das machen wir besser selbst!" ein hochwertiges und nachhaltiges kulinarisches Angebot machen.

Konditor / Pâtissier (m/w/d) Betriebsgastronomie

Full-time employee

ab sofort

Bonn, 53113

Betriebsgastronomie

Aufgaben

Als Konditor / Pâtissier bist du mit Leidenschaft bei der Sache und liebst es, mit handwerklichem Können und Kreativität Genussmomente zu schaffen. Unsere Gäste auf dem DHL Campus Bonn schätzen deine Liebe zum Detail, denn mit deinen Desserts und Backwaren machst du ihren Alltag ein Stück süßer.

Zu deinen Aufgaben gehören:

- Herstellung von Brot und anderen Backwaren für 100 bis 1200 Gäste
- Zubereitung, Dekoration und kreative Gestaltung von Torten, Kuchen und Desserts
- Sicherstellung der hohen Produktqualität durch sorgfältige Auswahl und Verarbeitung der Zutaten
- Entwicklung neuer Rezepte und Produkte zur Erweiterung des Sortiments
- Organisation und Planung der Produktionsabläufe
- Bedienung und Pflege von Bäckerei- und Konditoreimaschinen sowie Handwerkzeugen
- Einhaltung der gastronomischen Qualitäts- und Hygienevorgaben

Profil

Du begeisterst dich für kreative Gaumenfreuden? Dann werde Teil unseres Teams und beeindrucke uns mit deinen einzigartigen Kreationen als Konditor/Pâtissier (m/w/d). Im Gegenzug servieren wir dir einen Job in einem starken Team.

- Abgeschlossene Ausbildung als Konditor/Pâtissier oder eine vergleichbare Qualifikation
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Konditorei/Pâtisserie wünschenswert
- Zertifikate oder Kurse in speziellen Techniken wie Schokoladenverarbeitung oder Zuckerarbeiten von Vorteil
- Fundierte Fachkenntnisse in der Zubereitung von Teigen, Massen, Cremes, Glasuren und Dekorationen
- Routine in der Herstellung eines breiten Repertoires an Backwaren und Desserts
- Hervorragende Hand-Augen-Koordination und handwerkliches Geschick
- Deutschkenntnisse auf mindestens B1-Niveau erleichtern die Kommunikation im Team und mit den Gästen

Benefits

Der Mensch steht bei uns im Mittelpunkt. Deswegen unterstützen wir Dich und Deine Ziele, wo wir können. Bei uns gibt es:

- Einen sicheren Job mit unbefristetem Arbeitsvertrag
- Eine faire, tariforientierte Bezahlung
- Weihnachts- und Urlaubsgeld nach einem Jahr Betriebszugehörigkeit
- Eine betriebliche Altersvorsorge
- Eine preisgünstige Verpflegung während der Arbeitszeit
- Fahrrad-Leasing zu günstigen Konditionen
- Kostenlose Arbeitskleidung (inkl. Reinigung) und Arbeitsschuhe

- Monatlich wechselnde Rabatte in verschiedenen Onlineshops

Komm ins Primus-Team und bewirb' Dich jetzt bei uns! Wir freuen uns darauf, Dich kennenzulernen.

Arbeitszeiten

Wir bieten Dir familien- und freizeitfreundliche Arbeitszeiten an, die sich von der klassischen Gastronomie unterscheiden. Unsere Schichten liegen montags bis freitags von 06:15 bis 15:00 Uhr.

Kontakt

Haben wir Dich überzeugt? Dann bewirb' Dich jetzt bei uns! Wir freuen uns darauf, Dich kennenzulernen.

Ansprechpartner: **Dirk Horn, Serviceleitung**

Alle sind bei Primus willkommen. Wir schätzen Vielfalt und freuen uns über jede Bewerbung, unabhängig von Deinem persönlichen Hintergrund. Schwerbehinderte Menschen werden bei gleicher Eignung bevorzugt.

Jetzt bewerben
