

## Haben Sie Lust, für die überraschendste Bäckereimarkte der Schweiz zu arbeiten?

Kern & Sammet ist eine Pionierin der Schweizer Tiefkühlbackwarenwelt und produziert in Wädenswil seit 1975 Gipfeli, Brote, Desserts, Kuchen und Torten von höchster Qualität. Wir sind der Geheimtipp für kreative Gastronomie- und Bäckereikunden, die ihre Gäste immer wieder aufs Neue mit charmanten Produktideen überraschen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

## Einen Bäcker-Konditor EFZ (m/w)

**Pensum:** 100%

**Start:** Per sofort oder Vereinbarung

**Arbeitszeiten:** Montag bis Samstag (verteilt auf 5 Arbeitstage)

### Ihre Aufgaben

- Herstellung von Konditoreiprodukten wie nach Rezept und Arbeitsvorgaben auf verschiedenen Produktionslinien
- Einrichtung, Bedienung, Kontrolle und Reinigung der Maschinen
- Vorbereitung von Rohmaterialien und Halbfabrikaten
- Mithilfe bei der Überwachung und Führung von Mitarbeitenden
- Einhaltung der Hygienevorschriften, Qualitäts-Normen und der Arbeitssicherheit

### Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Bäcker-Konditor EFZ
- Bereitschaft zur Schichtarbeit bei Bedarf
- Lernfähig, interessiert, teamfähig und flexibel
- Mobil
- Selbständige, saubere und sorgfältige Arbeitsweise

### Unser Angebot:

- Lebendiger, gut organisierter Arbeitsplatz
- Anstellungsbedingungen gemäss Gesamtarbeitsvertrag (SBC)
- Möglichkeit praktische Erfahrungen als Maschinen-/ Linienführer zu sammeln und Kompetenzen im Bereich der Mitarbeiterführung anzueignen.
- Familiäres und multikulturelles KMU mit rund 120 Mitarbeitenden

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige und elektronische Bewerbung. Für weitere Auskünfte stehen wir ihnen gerne zur Verfügung

### Kern & Sammet AG

Frau Marina Schaub, Personalabteilung  
Seestrasse 26, 8820 Wädenswil, Tel. 044 789 82 82  
bewerbung@kern-sammet.ch, www.kern-sammet.ch

**Kern & Sammet**  
Backkunst à la Suisse