



KEVIN KUGEL®
CHOCOLATIER

Für unsere Manufaktur in Sindelfingen suchen wir ab sofort einen Konditor/ Koch/ Pâtissier (m/w/d) in Vollzeit

Du hast Lust in unsere Schokoladenwelt einzutauchen, Teil eines motivierten Teams zu werden und Verantwortung zu übernehmen? Dann bist du bei uns genau richtig! Wir suchen ab sofort einen Konditor (-meister)/ Koch/ Pâtissier (m/w/d) in Vollzeit.

Diese Aufgaben erwarten dich:

- Fertigung unserer Schokoladenkreationen, Pralinen und Trüffel
- Durchführung der eigenen Rohschokoladenproduktion
- Herstellen unserer Törtchen aus der französischen Pâtisserie
- Zubereitung unserer saisonalen Eisspezialitäten
- Herstellung unserer hausgemachten Heiß- und Kaltgetränke
- Unterstützung bei Pralinen Workshops & Betreuung von Firmenveranstaltungen

So kannst du bei uns punkten:

- Abgeschlossene Ausbildung als Konditor oder Konditormeister oder abgeschlossene Ausbildung als Koch mit Erfahrung in der Pâtisserie
- Dich begeistert Schokolade und alles was man daraus fertigen kann
- Die Arbeit mit kleinen Details liegt dir
- Du zeigst hohes Verantwortungsbewusstsein sowie Einsatzbereitschaft
- Du bist motiviert und eigeninitiativ
- Empathie und Teamfähigkeit zählst du zu deinen Eigenschaften
- Du strebst nach perfektionierten Ergebnissen
- Du pflegst einen freundlichen und guten Umgangston

Das bieten wir dir:

- Eine moderne und innovative Arbeitsweise mit Raum für eigene Ideen
- Eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Ein kleines, humorvolles Team
- Eine 5-Tage Woche, sonntags legen alle die Füße hoch
- Entscheidungen treffen wir gemeinsam
- Mitarbeitergespräche zum Ausbau deiner Ziele & Stärken
- Regelmäßige Team Events
- Und natürlich: Viele Leckereien & täglich der süße Duft von feinsten Kreationen in deiner Nase

Du möchtest Teil unseres Teams werden? Wir freuen uns über eine vollständige Bewerbung (Anschreiben, Lebenslauf, Zeugnisse und ggf. Referenzen) per Mail an: karriere@kevinkugel.de. Bewerbungen über Ideed werden nicht berücksichtigt.

