



KEVIN KUGEL®
CHOCOLATIER

Für unsere Manufaktur in Sindelfingen suchen wir ab August einen Konditor/ Pâtissier als Postenleiter (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 August einen Konditor/ Pâtissier als Postenleiter (m/w/d) für unsere Pâtisserie in Vollzeit.

Diese Aufgaben erwarten dich:

- Die Leitung der Pâtisserie
- Das Herstellen unserer Törtchen aus der französischen Pâtisserie
- Die eigenständige Entwicklung neuer Kreationen
- Die Durchführung und Leitung unsere Pâtisserie Workshops
- Die Durchführung der eigenen Rohschokoladenproduktion Bean to Bar
- Die Herstellung unserer saisonalen Eisspezialitäten
- Die Unterstützung der Abteilung Chocolaterie

So kannst du bei uns punkten:

- Mit einer abgeschlossenen Ausbildung zum Konditor oder Koch (mit Erfahrung in der Pâtisserie)
- Dich begeistert Schokolade und alles was man daraus fertigen kann
- Die Arbeit mit kleinen Details liegt dir
- Du strebst nach perfektionierten Ergebnissen
- Du zeigst hohes Verantwortungsbewusstsein und Einsatzbereitschaft
- Du bist motiviert und eigeninitiativ
- Empathie und Teamfähigkeit zählst du zu deinen Eigenschaften
- 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
- Eine 5-Tage Woche, sonntags legen alle die Füße hoch
- Entscheidungen treffen wir gemeinsam
- Wöchentliches Team Mittagessen und regelmäßige Team Events
- Mitarbeitergespräche zum Ausbau deiner Ziele & Stärken
- 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 hallo@kevinkugel.de.

