



BESCHLE

In unserer Produktion an der Clarastrasse bieten wir für 2020

LEHRSTELLE BÄCKER/IN-KONDITOR/IN- CONFISEUR/IN (FACHRICHTUNG KONDITOREI- CONFISERIE) EFZ

Confiserie Beschle

Die traditionsreiche Confiserie Beschle produziert seit 1898 innovative Confiserie- und Schokoladenkreationen. Unsere Produktion in Basel begeistert unsere Kunden mit dem klassischen Beschle Sortiment, arbeitet aber gleichzeitig konstant an kreativen modernen Produkten. Die Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter liegt dem Unternehmen speziell am Herzen. Die Confiserie Beschle sucht Nachwuchs und hat freie Lehrstellplätze für 2020 in der Produktion.

EFZ dauert 3 Jahre

Profil

- Abgeschlossene obligatorische Schulzeit
- Hygienebewusstsein und gepflegtes Erscheinungsbild
- Handwerkliches Geschick, Sorgfalt und Geduld
- Freude am Kochen, Backen und Kreieren
- Verantwortungsbewusst und zuverlässig
- Neugierig, kreativ und motiviert
- Offene und ehrliche Persönlichkeit
- Freude an leckeren Bäckerei- und Confiserie-Produkten
- Teamplayer
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten zu arbeiten

Team

Unser Team ist jung und dynamisch. Die Arbeit bleibt stets spannend, kreativ und abwechslungsreich. Wir bieten einen sicheren Ausbildungsplatz mit qualifizierten Ausbildungsverantwortlichen, welche dich durch die Lehrzeit in der Branche Bäckerei – Konditorei – Confiserie begleiten und unterstützen.

Bist du neugierig und willst dazugehören?

Schick uns deine komplette Bewerbung inkl. Foto via E-Mail an:

services@beschle.ch
Clarastrasse 4 | 4058 Basel