



BESCHLE

Für unsere Produktion an der Clarastrasse 4 in Basel suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

innovative/n Bäcker-Konditor/in EFZ | 100%

Confiserie Beschle

Die traditionsreiche Confiserie Beschle produziert seit 1898 innovative Confiserie- und Schokoladenkreationen. Unsere Filiale an der Clarastrasse begeistert unsere Kunden mit dem klassischen Beschle Sortiment, arbeitet aber gleichzeitig konstant an kreativen modernen Produkten.

Profil

Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung als Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis und konntest bereits Erfahrung sammeln. Du arbeitest zuverlässig, hast ein hohes Qualitätsbewusstsein und ein fundiertes fachliches Knowhow. Du bist innovativ und bist über die aktuellen Trends informiert. Du bist flexibel, belastbar und bewahrst auch in hektischen Zeiten Ruhe. Du bist dir gewohnt deinen Posten autonom zu führen, übernimmst gerne Verantwortung für deine Arbeit und trägst Sorgfalt zu Waren und Geräten. Durch deine Belastbarkeit, guten organisatorischen Fähigkeiten und soziale Kompetenz fügst du dich nahtlos in unser Team ein.

Team

Unser Team ist jung und dynamisch! Die Arbeit bleibt stets spannend, kreativ und abwechslungsreich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung inklusive Foto und Zeugnisse via E-Mail an:

Yulia AG | Confiserie Beschle
services@beschle.ch
Clarastrasse 4 | 4058 Basel