



## *Konditorgeselle / -in in Vollzeit*

### Potenzielle Aufgabenbereiche (je nach Qualifikation):

- Herstellung von Sahne- und Kremtorten
- Einsetzen von Sahnetorten mit Gelatine
- Überziehen von Schokoladentorten
- Backen von Kuchen, Böden und Keksen
- Herstellung von Teigen

*Hierbei achten wir besonders auf das Beherrschen der oben genannten Arbeitsschritte ohne Zusatzstoffe, Hilfspulverchen und Backmischungen !*

### Wir bieten:

- angenehmes Arbeitsumfeld in einem dynamischen Team
- ein fester freier Tag pro Woche
- feste Urlaubsplanung
- Ausgleich von Überstunden und Auffassen der Daten über eine Zeiterfassungssoftware
- den besten Kuchen weit und breit!

### Wir erwarten:

- abgeschlossene Berufsausbildung
- sauberes und hygienisches Arbeiten
- fließende Deutschkenntnisse
- Freude an handwerklich gefertigten Kuchen und Torten
- Identifikation mit unserem Haus
- freundliches und gepflegtes Auftreten

Bewerbungen mit Lebenslauf und Zeugnissen im .pdf Format an:  
[info@cafe-koetter.de](mailto:info@cafe-koetter.de)