

CONFISERIE

# Imping



## UNSER TEAM SUCHT VERSTÄRKUNG

Wir sind ein zukunftsorientiertes, handwerkliches Familienunternehmen in der Herstellung von Pralinen und Feingebäck. **Zum nächstmöglichen Eintrittstermin suchen wir einen**

### **Chocolatier, Konditor, Bäcker oder Koch**

**(w/m/d) zur handwerklichen, maschinengestützten Herstellung von ...**

#### **Pralinen**

- Pralinenmassen herstellen, dressieren, aufstreichen und abfüllen
- Pralinen dragieren, überziehen und von Hand garnieren
- Kuvertüre und Nougat temperieren und verarbeiten

#### **oder Feingebäcken**

- Herstellung, Weiterverarbeitung und Backen von verschiedenen Teigen und Massen nach traditionellen Rezepturen
- Herstellung und Weiterverarbeitung von verschiedenen Gebäckfüllungen (z. B. Marzipan, Nougat und Konfitüre)

#### **Ihr Profil**

- Abgeschlossene Ausbildung als Konditor, Bäcker, Koch oder vergleichbare Qualifikation
- Fachkenntnisse in der handwerklichen Herstellung von Süßwaren, Süßspeisen oder Backwaren
- Idealerweise Erfahrung mit Pralinen und/oder Feingebäcken

#### **Wir bieten**

- Interessante und abwechslungsreiche Aufgaben
- Flache Hierarchien und familiäres Arbeitsklima
- Vereinbarkeit von Familie und Beruf
- Attraktive Arbeitszeiten
- Mitarbeiterabbatt in unserem Direktverkauf

#### **Haben wir Ihr Interesse geweckt?**

Dann senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Angabe des nächstmöglichen Eintrittstermins sowie Ihrer Gehaltsvorstellung an Frau Eva-Maria Imping.