

Wir suchen Sie kurzfristig als

## **Bäckergesellen w/m 40 Std./ Wo.**

Ihre Aufgaben:

- Herstellung von Feingebäck, selbständiges tourieren und aufarbeiten von div. Plunder- und Blätterteiggebäcken
- Herstellung von Kleingebäck wie Weizen-, Roggen-, und Vollkornbrötchensortiments sowie eine Vielfalt von Laugenspezialitäten und Einsatz der Gärunterbrechung und Gärverzögerung
- Handwerkliche und rationelles Aufarbeitung von Brot von Weizen-, Roggen-, Vollkorn-, und Spezialbroten
- Herstellung von Teigen, Vorteigen, Sauerteigen, Koch- und Brühstücken
- Ofenarbeit, Beurteilung der Gare, vorbereitende Ofenarbeiten wie Belaugen oder Abstreichen und Dekorieren, selbständiges Bedienen der Öfen (Bestückung, Schwadengabe/ Regulierung des Dampfabzugs/ Regulierung der Temperatur/Bestimmung des Zeitpunktes zum Ausbacken/ Erstellen von Backprogrammen)
- Reinigung und Hygiene des Arbeitsplatzes
- Bedienung und Pflege von Maschinen, Öfen und Kühleinrichtungen
- Kenntnis über Arbeitssicherheits- und Unfallverhütungsmaßnahmen

Ihr Profil

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Bäckergeselle w/m
- Sie haben Erfahrung in der Herstellung von Bio-Backwaren
- Sie arbeiten gerne eigenverantwortlich
- Sie denken in Lösungen und haben Freude die Zukunft zu gestalten
- Sie schätzen ein gutes Betriebsklima und integrieren sich in unser Team

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung ausschließlich per Mail an [emehl@baecker-baier.de](mailto:emehl@baecker-baier.de)