



SCHWEIZER MAÎTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845

Zur Verstärkung unseres Teams am Standort Gloggnitz suchen wir zum sofortigen Eintritt
eine/n

FACHARBEITER/IN

IHRE AUFGABEN:

- Herstellung von Cremen und Schokoladenmassen laut Fertigungsauftrag
- Prozessüberwachung
- Einhaltung der Qualitäts-, Hygiene- und Sicherheitsvorgaben
- Unterstützung bei der Erstellung von Prozessdokumentationen

IHR PROFIL:

- Ausbildung zum Bäcker/Konditor oder vergleichbare Fachrichtung
- Kenntnisse über die eingesetzten Rohmaterialien
- Genaue und sorgfältige Arbeitsweise
- EDV-Kenntnisse
- Einsatzfreude und Lernbereitschaft, sowie Teamfähigkeit
- Bereitschaft zu Schichtdienst (überwiegend 2-Schichtbetrieb)
- Gute Deutschkenntnisse

GEBOTEN WIRD:

- Mitarbeit in einem renommierten und internationalen Unternehmen
- Spannende, abwechslungsreiche und herausfordernde Aufgaben
- Offene Team- und Kommunikationskultur
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Mindestlohn ab € 1.952,82 brutto/Monat mit der Bereitschaft zur Überzahlung, je nach Qualifikation und Berufserfahrung