



Wir möchten unser Team vergrößern und suchen eine/n Konditor/in

Unsere Patisserie **Princess Cheesecake®** befindet sich in Berlin-Mitte. Wir stehen für Tradition und exzellentes Patisseriehandwerk und verbinden dieses mit den modernen Möglichkeiten unserer Zeit. Dabei verwenden wir nur sorgfältig ausgesuchte, naturbelassene Bioprodukte – viele aus der Region. Als junges, aufstrebendes Unternehmen suchen wir eine/n engagierte/n, kreative/n und motivierte/n Konditor/in, die/der mit Kompetenz und Leidenschaft unsere Philosophie teilen und erfolgreich unterstützen möchte.

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Konditor/in mit Berufserfahrung und sind einen ruhigen Umgang mit Stress-Situationen gewohnt. Sie können handwerklich arbeiten, ohne viele Maschinen und ohne Convenience-Produkte. Sie beherrschen eine schnelle, aber feine Herstellung von Kuchen und Torten und können mit Schokolade arbeiten. Für das Anfertigen von Hochzeitstorten bringen Sie Erfahrungen mit und es macht Ihnen Spaß mit uns im Team neue Produkt-Kreationen zu entwickeln. Ein freundlicher Umgang mit Kunden liegt Ihnen und gehört ebenso zu Ihrem Repertoire wie die professionelle Beratung und Bestellannahme.

Sie erwartet ein freundliches Miteinander in angenehmer Arbeitsatmosphäre mit netten Kolleginnen und Kollegen, Teamgeist und viel Spaß bei der Arbeit. Unsere Arbeitszeiten sind an 5 Tagen in der Woche zwischen 6 und 19 Uhr. Weiterhin bieten wir Ihnen sehr gute Perspektiven für die berufliche Weiterentwicklung.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung:

Princess Cheesecake®, Juliane Petrick, Tucholskystraße 37, 10117 Berlin, Tel.: 030 28 09 27 60, juliane.petrick@princess-cheesecake.de

Besuchen Sie uns auf www.facebook.com/PrincessCheesecake und/oder www.princess-cheesecake.de