



Als modernes Schokoladenunternehmen produziert Maestrani mit viel Liebe zum Detail Schokolade. Ausschliesslich in der Schweiz. Und das seit 1852. Qualität, Innovation, sowie nachhaltige Unternehmensführung sind der Schlüssel für unseren langjährigen Erfolg. Unsere Produktmarken Maestrani, Munz und Minor stehen für Schweizer Schokolade par excellence.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Show-Confiseur (m/w) ca. 40-60%

Am 1. April 2017 hat die neue Erlebniswelt "Maestrani's Chocolarium" ihre Türen geöffnet. Als Verstärkung für unser Team suchen wir eine zeitlich flexible Persönlichkeit, welche auf Stundenlohn-Basis unseren Besuchern aus aller Welt mit Freude das Glück in unserer Schokolade näherbringt. Das Arbeitspensum beträgt ca. 40-60%.

Ihre Hauptaufgaben sind wie folgt:

- Herstellung von Frischschokolade und Confiserieartikeln
- Anlagen- und Gerätebedienung in der Show-Confiserie
- Einhalten aller relevanten Hygienevorschriften gemäss IFS/HACCP
- Interaktion mit Kunden: Beratung und Information in Deutsch und Englisch
- Sicherstellen eines reibungslosen Ablaufs im Bereich "Show-Confiserie"
- Bei Bedarf auch Einsätze in den Bereichen Shop oder Gastro der Erlebniswelt

Für diesen anspruchsvollen Aufgabenbereich suchen wir eine Person mit abgeschlossener Berufslehre als Confiseur, Bäcker-Konditor, Lebensmitteltechnologe oder verwandte Berufe. Voraussetzung sind gute Kenntnisse in der Herstellung von Schokoladenprodukten. Sie sind eine freundliche, kreative und selbständige Persönlichkeit, welche in der Lage ist, professionell und kundenorientiert auf unsere verschiedenen Besuchergruppen einzugehen. Perfekte Deutsch- und gute Englischkenntnisse sind Pflicht. Eigeninitiative und das Einbringen eigener Ideen sind erwünscht.

Des Weiteren sind Sie bereit, regelmässige Wochenend-Arbeit zu leisten (ca. 2 Wochenenden pro Monat). Ebenfalls setzen wir ein gutes Zeitmanagement, eigenständiges und proaktives Handeln sowie einen ökonomischen Umgang mit den zur Verfügung gestellten Ressourcen voraus.

Es erwartet Sie ein ungewöhnlicher und lebhafter Arbeitsort mit grossem kreativem Spielraum in einem aufgestellten Team, welches sich auf SIE freut! Sie werden umfassend in unsere Schokoladengeheimnisse eingeführt. Wenn Sie Freude am Umgang mit Menschen haben und Schokolade lieben, sollten wir uns unbedingt kennenlernen!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an:

Maestrani Schweizer Schokoladen AG

Frau Silvia Kurz, Betriebsleiterin Maestrani's Chocolarium
Toggenburgerstrasse 41
CH-9230 Flawil
silvia.kurz@maestrani.ch