



*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 1. März 2017 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

## Confiseur Schokoladengiessen (m/w) ca. 50-60%

Am 1. April 2017 eröffnet unsere neue Erlebniswelt "Maestrani's Chocolarium". Wir suchen eine zeitlich flexible Persönlichkeit, welche auf Stundenlohn-Basis unsere Besucher aus aller Welt mit Freude das Glück in unserer Schokolade näher bringt.

Ihre Hauptaufgaben sind wie folgt:

- Herstellung von Frischschokolade und Confiserieartikel
- Anlagen- und Gerätebedienung in Showconfiserie
- Einhalten aller relevanten Hygienevorschriften gemäss IFS/HACCP
- Interaktion mit Kunden: Beratung, Information in Deutsch und Englisch
- Sicherstellen eines reibungslosen Ablaufs im Bereich "Schnellgiessen"
- Gästebetreuung vom Empfang bis zur Verabschiedung
- 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 oder Lebensmitteltechnologe. Gute Kenntnisse in der Herstellung von Schokoladenprodukten wären von Vorteil. Sie sind eine kommunikative und selbständige Person, welche in der Lage ist, professionell und kundenorientiert auf unsere verschiedenen Besuchergruppen einzugehen. Perfekte Deutsch- und sehr gute Englischkenntnisse sind Pflicht.

Des Weiteren sind Sie bereit, regelmässige Wochenend-Arbeit zu leisten. Ebenfalls setzen wir ein gutes Zeitmanagement, eigenständiges und proaktives Handeln sowie ein ökonomischer Umgang mit den zur Verfügung gestellten Ressourcen voraus.

Es erwartet Sie ein ungewöhnlicher und lebhafter Arbeitsort 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 vorzugsweise per e-mail an folgende Adresse:

### Universal-Job AG

Sabrina Fellner, Personalberaterin

Obere Bahnhofstrasse 20

CH-9500 Wil

[s.fellner@universal-job.ch](mailto:s.fellner@universal-job.ch)

071 913 20 20