

Pâtisserie Pater is op zoek naar een:

Koekbakker



Introductie

Bij Davelaar in Zwaagdijk-Oost, West-Friesland, zijn we op zoek naar de beste koekbakker voor het bakken van de lekkerste koeken van topkwaliteit. Ben je gemotiveerd om een bijdrage te leveren aan het maken van de lekkerste koeken?

Functieomschrijving

Als koekbakker ben je verantwoordelijk voor de volgende werkzaamheden:

- Het volledige proces van voorbereiden, bakken en na bewerken van koek producten volgens recept
- Het bewaken van de constante kwaliteit van het product en het verzorgen van het bakproces van koek
- Het bewaken van de receptuur en diverse controles en registraties
- Het instellen van diverse bakkerij machines
- Het verhelpen van eenvoudige storingen
- Het vertalen van (nieuwe) koekrecepturen naar een nieuw product voor onze klanten
- Het doen van schoonmaakwerkzaamheden aan de buitenzijde van de machines en op je eigen werkplek

Functie-eisen

Wat mogen we van jou verwachten in de functie van koekbakker:

- Je beschikt over een MBO-opleiding richting brood & banket niveau 3/4.
- Kennis, ervaring en opleiding in de koek bakkerijbranche is een pre
- Oog voor kwaliteit en hygiëne; kennis van HACCP en procesbeheersing is een pre
- Jij bent direct beschikbaar op maandag t/m donderdag van 06.00 uur tot 14.00 uur

- Jij beheerst de Nederlandse taal in woord en geschrift, in verband met de veiligheid binnen het bedrijf
- Jij bent zelfstandig, pragmatisch en proactief
- Jij bent gemotiveerd, enthousiast en hebt passie voor koek
- In een dynamische productieomgeving hou jij te allen tijde het overzicht, blijf je kalm en onderneem je actie
- Jij bent een harde werker en deinst niet terug voor flink aanpoten in je werk
- Jij voelt je verantwoordelijk, neemt jouw werk serieus en hebt oog voor kwaliteit
- Jij bent een teamspeler en bent flexibel inzetbaar

Wij bieden

Als je aan de slag gaat als koekenbakker bij Pâtisserie Pater kun je het volgende verwachten:

- Een baan voor minimaal 24 uur tot 38 uur per week
- Een marktconform salaris conform bakkers cao
- 25 vakantiedagen op basis van een fulltime contract
- 8% vakantiegeld
- Een baan waar je nog veel kan leren en ontwikkelen; je bouwt echt een carrière op in de bakkerswereld!

Jouw werkplek

Pâtisserie Pater is de plek waar de bekende Davelaar koeken worden gebakken. Wij zijn een betekenisvol merk dat midden in de maatschappij staat. We brengen een ode aan de historie, een ode aan de bakker, een ode aan mensen die niet de aansluiting vinden binnen de maatschappij maar wel van onschatbare waarde zijn.

Pâtisserie Pater is onderdeel van Amarant Bakkers. Een organisatie die bestaat uit meer dan 450 medewerkers, verdeeld over zes bakkerijen. De missie van Amarant Bakkers is om hun klanten groot te maken met brood! Dit wordt gedaan door elke dag vers brood (en koek!) te leveren aan de klanten.

Solliciteren

Direct aan de slag? Dat kan! Wij zijn benieuwd naar jouw cv en ontvangen daarbij graag de reden waarom wij jou moeten aannemen. Stuur dit naar madeleine.slooff@patisserie-pater.nl
Tot snel!



EEN BAKKERIJ VAN
**AMARANT
BAKKERS**