

Merz ist mit seinem Mutterhaus an der Bahnhofstrasse in Chur und acht Fachgeschäften das innovative und dynamische Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Gastronomieunternehmen der Südostschweiz. Freundlichkeit, Herzblut, Handarbeit, Innovationsgeist, Fachkompetenz und Zusammengehörigkeitsgefühl zeichnen das Schaffen von über 150 Merz Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus.

Zur Verstärkung unseres Feinbäckerteams suchen wir per 01. November 2021 eine aufgestellte Persönlichkeit als

Bäcker-Konditor-Confiseur

w/m/d 100%

Ihre Aufgabe: Direkt der Teamleitung unterstellt, arbeiten Sie als Bäcker-Konditor-Confiseur (w/m/d) in der Feinbäckereiabteilung unserer Backstube auf dem Churer Rossboden. Zu Ihrem vielseitigen Aufgabengebiet gehören die Herstellung von Teigen und Süssgebäcken sowie das Backen unserer Bündnerspezialitäten.

Ihr Profil: Sie haben eine Ausbildung als Bäcker-Konditor-Confiseur (w/m/d) abgeschlossen und arbeiten gerne in einem Team. Das Schaffen von qualitativ hochstehenden Produkten sowie die stetige Weiterentwicklung von Sortimenten, Rezepturen und Herstellungsmethoden bereitet Ihnen Freude.

Unser Angebot: Wir bieten Ihnen eine vielseitige, kreative und von Handarbeit geprägte Aufgabe in einer modernen, hellen und freundlichen Backstube. Sie sind von der Entwicklung, über die Herstellung bis zur Fertigstellung in den ganzen Arbeitsprozess Ihrer Abteilung involviert. Innerhalb unserer an sieben Tagen die Woche produzierenden Feinbäckereiabteilung, arbeiten Sie in einer geregelten 5-Tage-Woche. Wir fördern Ihre Weiterbildung, bieten Aufstiegschancen und arbeiten Sie mit Freude und Geduld in Ihre Aufgabe ein.

Möchten Sie mehr über die Tätigkeit wissen und den möglichen Arbeitsplatz kennen lernen? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Merz Fertigungs AG, Frau Ersilia Casanova,
Bahnhofstrasse 22, CH-7000 Chur, Schweiz
Tel: +41 81 257 15 15, E-Mail: jobs@merz.swiss
Website: merz.swiss, facebook.com/merzswiss

