



Merz

Konditor-Confiseur (w/m/d)

Für unsere Confiserie-Produktion in Chur – 80% oder 100%-Anstellung

ÜBER UNS

Seit 1946 sind wir das innovative und dynamische Bäckerei-Confiserie-Café-Familienunternehmen der Südostschweiz. Unser Team von über 140 Mitarbeitenden und 12 Lernenden backt, dekoriert und verkauft täglich mit Qualität und Hingabe an 9 Standorten im Churer und St. Galler Rheintal. Unsere Kundinnen und Kunden stehen im Zentrum unseres Schaffens. Genau so wichtig ist uns aber auch, dass sich alle Mitarbeitenden als anerkannter Teil der Merz-Familie fühlen. In unserer Schokoladenmanufaktur stellen wir von der Kakaobohne weg unsere Schokolade selber her.

DEINE AUFGABEN

- Du stellst in unserer modernen Confiserie-Produktion Pralinés, Fantasiefiguren und Schokoladenspezialitäten her.
- Du sorgst dafür, dass unsere nur mit natürlichen Zutaten hergestellten Glacésorten niemals ausgehen und stellst Schokolade von der Kakaobohne weg selber her.
- Du entwickelst gemeinsam mit Deinen Kolleginnen und Kollegen Produkte und Rezepturen weiter.

DEIN PROFIL

- Du hast eine Ausbildung als Konditor-Confiseur (w/m/d) abgeschlossen und bereits Berufserfahrung in einer Confiserie gesammelt.
- Du arbeitest gerne im Team, bildest Dich weiter und fühlst Dich in einem lebhaften Betrieb wohl.
- Du legst Wert auf ein gutes und offenes Miteinander.

UNSERE BENEFITS

- Du hast normalerweise an Sonn- und Feiertagen frei. Der Arbeitsplan wird Dir ca. einen Monat im Voraus zugestellt.
- Du erhältst eine Mitarbeiterkarte mit 30% Rabatt und gratis Getränke während der Arbeitszeit.
- Wir arbeiten Dich in Ruhe und mit Geduld in Deine Aufgaben ein.
- Wir bieten Dir Aufstiegsmöglichkeiten sowie finanzielle Unterstützung bei der Weiterbildung.

Möchtest Du mehr über die Tätigkeit wissen und den spannenden Arbeitsplatz kennenlernen? Dann sende Deine Bewerbung an:

Merz Fertigungs AG

Frau Ersilia Casanova, Bahnhofstrasse 22, CH-7000 Chur

Tel : +41 81 257 15 79, E-Mail: jobs@merz.swiss