



WIR SUCHEN:

KONDITORMEISTER / IN MÂÎTRE PÂTISSIER/ÈRE (M/W/D)

(Vollzeit 40h / Woche)

für die Leitung unserer Konditorei in Bonn

DEIN PROFIL:

- Leidenschaft für die handwerkliche Pâtisseriekunst
- Erfahrung in der Leitung von Teams und Personalführung
- Hohe Zuverlässigkeit
- Spaß in der Weiterentwicklung des Teams und des Unternehmens

WIR BIETEN:

- Attraktives Gehalt
- Tolles, engagiertes Team in einem stark wachsenden Unternehmen
- Abwechslungsreiche und vielseitige Tätigkeit
- Vergünstigte Einkaufspreise

Bewerbung an: Karriere@m-boulangerie.de

Wir freuen uns auf dich!

KONDITORMEISTER/IN MAÎTRE PÂTISSIER/IÈRE

Wir suchen Sie, einen engagierte/n **Konditor/in (m/w/d)** für die **Leitung der Produktion** unsere französische Konditorei in Bonn (Vollzeit 40h/Woche).

Wir, *Madame Monsieur*, stehen für französische Backtradition, höchsten Genuss und ein französisches Lebensgefühl. Mit unseren hochwertigen Produkten und unserer typisch französischen Atmosphäre entführen wir unsere Kunden täglich auf einen Kurzurlaub nach Paris

In Ihrer Tätigkeit sind Sie verantwortlich für die fachliche, organisatorische und personelle *Leitung des Konditoreibereichs*. Ihre Tätigkeit umfasst hierbei die komplette Wertschöpfung beginnend mit Rohstoffplanung und Einkauf, Produktion, kontinuierliche Weiterentwicklung des Produktportfolios, Personalplanung, Führung und Weiterentwicklung der einzelnen Mitarbeiter. Fertigmischungen oder vorgefertigte Mischungen kommen in unserer Produktion gänzlich nicht zum Einsatz. In Ihrer Tätigkeit arbeiten Sie direkt mit der Geschäftsleitung zusammen und stimmen sich eng mit Ihren Kollegen im Führungskreis des Unternehmens ab.

Ihr Profil:

Sie sind Konditormeister/in und besitzen umfangreiche Arbeitserfahrung in dem Bereich Konditorei, haben eine hohe Affinität zu französischen Pâtisserie-Produkten, Spaß in einem jungen und stark wachsenden Team zu arbeiten. Darüber hinaus zeichnen Sie sich aus durch:

- mehrjährige praktische Erfahrungen als Konditormeister/in in einer Konditorei oder Hotel
- hohes Qualitätsbewusstsein und Spaß kontinuierlich Qualität und Prozesse zu verbessern
- eine starke Kundenorientierung und gute Kommunikationsfähigkeit
- Erfahrung in der Mitarbeiterführung und ausgeprägter Teamgeist
- Flexibilität, Engagement und eine hohe Zuverlässigkeit
- Hohe Affinität zu internationalen Trends in der Pâtisserie und Spass an Kreativität und neue Pâtisseries-trends auszuprobieren



KONDITORMEISTER/IN MAÎTRE PÂTISSIER/IÈRE

Wir bieten Ihnen:

- ein gutes, leistungsorientiertes Gehalt
- eine abwechslungsreiche und vielseitige Tätigkeit
- angenehme, motivierende und kreative Arbeitsatmosphäre
- ein engagiertes, junges und motiviertes Team
- flexible und familienfreundliche Arbeitszeiten
- Raum und Wachstum um Ihre Ideen und Talente gestaltend einzubringen
- breites und abwechslungsreiches Portfolio von Tartelette, Mousse, Schokoladearbeiten, Eisproduktion bis hin zu aufwendigen trompe l'oeil Pâtisserie und Hochzeitstoren
- die Möglichkeit neue Trends im Markt zu setzen und Ihre Kreativität einzubringen
- tolle Verpflegung aus der hauseigenen Küche und Mitarbeiterrabatt auf das gesamte Sortiment

Haben wir Ihr Interesse geweckt? *Dann freuen wir uns auf Sie!*
Schicken Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen oder kommen Sie
bei uns im Betrieb am Römerplatz in Bonn vorbei.

Email an: karriere@m-boulangerie.de oder
per Post an: Madame Monsieur, Römerplatz 3, 53173 Bonn