

Produktionsleiter/in Konditorei

Konditormeister/in - Maître Pâtissier (m/w/d)

Wir suchen Sie, eine/en engagierte/n und erfahrene/n **Konditormeister/in** für die **Leitung der Produktion in der Konditorei**.

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** mit insgesamt 5 Mitarbeitern. Ihre Tätigkeit umfasst hierbei die komplette Wertschöpfung beginnend mit Rohstoffplanung und Einkauf, Produktion unserer köstlichen Pâtisserie, kontinuierliche Weiterentwicklung des Angebotsportfolios, Personalplanung, Führung und Weiterentwicklung der einzelnen Mitarbeiter sowie Ihres Konditoren-Teams und Ausbildung neuer Mitarbeiter. In Ihrer Tätigkeit arbeiten Sie eng mit der Geschäftsleitung zusammen, stimmen sich eng mit Ihren Kollegen im Führungskreis des Unternehmens ab und berichten direkt an die Geschäftsführung.

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 und sind offen ein gänzlich neues Pâtisserie-Erlebnis zu gestalten. Darüber hinaus zeichnen Sie sich aus durch:

- Leidenschaft für die handwerkliche Konditorei/Pâtisserie-Kunst
- mehrjährige praktische Erfahrungen als Konditormeister/in in einer Konditorei oder Hotel
- ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und Spaß kontinuierlich die Qualität und Prozesse zu verbessern
- eine starke Kundenorientierung und gute Kommunikationsfähigkeit
- Kreativität, Motivation und Teamgeist
- Erfahrung in der Mitarbeiterführung
- Flexibilität, Engagement und eine hohe Zuverlässigkeit
- Spass neue Kreationen zu entwickeln und unser Pâtisserie-Portfolio an neue Trends auszurichten
- praktische Arbeitserfahrungen in einem französischen Pâtisserie-Betrieb von Vorteil

Wir bieten Ihnen:

- ein gutes, leistungsorientiertes Gehalt
- eine abwechslungsreiche und vielseitige Tätigkeit in angenehmer Atmosphäre
- flexible und familienfreundliche Arbeitszeiten
- Raum und Wachstum um Ihre Ideen und Talente gestaltend einzubringen
- die Möglichkeit neue Trends im Markt zu setzen
- ein engagiertes und motiviertes Team
- tolle Verpflegung und Mitarbeiterrabatt auf das gesamte Sortiment

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Sie!

Schicken Sie uns Ihre umfangreichen Bewerbungsunterlagen oder kommen Sie bei uns im Betrieb vorbei.

Email an: karriere@m-boulangerie.de oder

Post an: Madame Monsieur, Römerplatz 3, 53173 Bonn