

Seit 1972 vereinen wir traditionelles Handwerk und kreative Ideen, um Schokoladen- und Confiserie-Spezialitäten von höchster Qualität zu schaffen. Wir verwöhnen Fachhandel, Unternehmen und Geniesserinnen und Geniesser mit handgemachten Spezialitäten, individuellen Schokoladenideen und besonderen Geschenken. Der ChocoDromo – unsere Genusswelt – beherbergt unsere modernen Produktionsräumlichkeiten, das ChocoCafé, das Erlebnis-museum «ChocoWelt», die ChocoBoutique und unsere Büroräumlichkeiten.

Für unser versiertes Team in Root suchen wir ab sofort oder nach Absprache eine\*n

## **Confiseur\*in/Konditor\*in 100%**

Haben Sie Lust unser eingespieltes Team bei der Herstellung unserer Schokoladenspezialitäten zu verstärken? Dann sind Sie bei uns richtig.

### **Was Sie machen:**

- Herstellen und Schminken von verschiedenen Schokoladen-Hohlkörpern
- Liebevolle Herstellung unserer hochwertigen Schoggi-Spezialitäten
- Bedienen von unterschiedlichen Maschinen und Gerätschaften
- Durchführung der Qualitätsüberprüfung

### **Was Sie mitbringen sollten:**

- Abgeschlossene Lehre als Bäcker\*in/Confiseur\*in/Konditor\*in oder mehrjährige Berufserfahrung in der Herstellung von anspruchsvollen Schokoladenspezialitäten
- Speditive & saubere Arbeitsweise
- Sehr gute mündliche Deutschkenntnisse

### **Was wir Ihnen bieten:**

- Eine abwechslungsreiche Aufgabe in der Herstellung von Schokoladenspezialitäten
- Moderne Produktionsräume und Anlagen direkt am Bahnhof Root D4
- Gratis Parkplatz & verschiedene Mitarbeitendenvergünstigungen
- Tagesarbeitszeiten zwischen 06.00 und 18.00 Uhr (Montag bis Freitag, evtl. Samstag)

### **So bewerben Sie sich:**

Möchten Sie unser motiviertes und offenes Confiserie-Team bereichern? Dann senden Sie Ihre Bewerbung digital an Heike Mathis, HR-Fachverantwortliche:

[schoggi-job@aesbach-chocolatier.ch](mailto:schoggi-job@aesbach-chocolatier.ch)

**Wir freuen uns auf Sie.**