

Wir kreieren seit 1972 mit viel Leidenschaft und Herzblut hochwertige Schokoladen- und Confiserie-Spezialitäten. Aus dem Herzen der Schweiz verwöhnen wir den Fachhandel, Unternehmen und Geniesser*innen mit individuellen Schokoladenkreationen und aussergewöhnlichen Geschenken. Der ChocoDromo – unsere Genusswelt – beherbergt unsere modernen Produktionsräumlichkeiten, das ChocoCafé, das Erlebnismuseum «ChocoWelt», die ChocoBoutique und unsere Büroräumlichkeiten.

Für unser ChocoDromoTeam in Root, Luzern suchen wir per 1. Oktober oder nach Absprache eine*n

Konditor*in/Confiseur*in als Mitarbeiter*in Küche 100%

Haben Sie Lust unser eingespieltes Team bei der Zubereitung unseres täglichen Angebotes an Mittagessen, Snacks, Apéros sowie Desserts tatkräftig und mit viel Liebe zum Detail zu unterstützen?

Was Sie machen:

- Sie planen das Sortiment und die Menüs in Zusammenarbeit mit der Fachverantwortlichen Küche
- Sie bereiten zusammen mit dem Küchenteam unser tägliches Frischprodukte-Sortiment zu
- Sie kontrollieren die Waren und Bestellungen
- Sie stellen eine saubere und attraktive Warenpräsentation sicher

Was Sie mitbringen sollten:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin, Konditor*in oder Confiseur*in und/oder ausgewiesene Berufserfahrung im Küchenbereich
- Ausgeprägtes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Deutsch als Muttersprache oder gute mündliche und schriftliche Kenntnisse
- Teamgeist und Zuverlässigkeit

Im ChocoDromo, direkt am Bahnhof Root, finden Sie eine abwechslungsreiche Aufgabe mit viel Gestaltungsspielraum, moderne Produktionsräumlichkeiten und ein tolles, junges Team. Profitieren Sie von guten Anstellungsbedingungen wie 5 Wochen Ferien, 42 Stunden Woche, Gratisparkplatz, Einkaufsvergünstigungen und vielen weiteren Benefits.

So bewerben Sie sich:

Möchten Sie unser offenes und motiviertes ChocoDromo-Team bereichern, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen digital an:

Simone Kooijmans, Personalverantwortliche
schoggi-job@aesbach-chocolatier.ch

Wir freuen uns auf Sie.