

Stellenbeschreibung

Funktionsbezeichnung:	Abteilungsleiter/in Konditorei und Confiserie
Arbeitspensum:	100%
Abteilung:	Konditorei und Confiserie
Anforderung:	Konditor / Confiseur EFZ m/w Weiterbildung zum Berufsbildner
Ziele und Funktion der Stelle:	Leitung der Konditorei, Confiserie und Traiteur Ausbildung der Lehrlinge
Organisatorische Eingliederung:	Übergeordnete Stelle: ist der Produktionsleitung untergestellt Untergeordnete Stelle: alle Mitarbeiter/innen in der Konditorei, Confiserie Lernende
Hauptaufgaben:	Ausbildung der Lehrlinge Sicherstellung der Produktion der täglichen Produkten der Konditorei, Confiserie und Traiteur Spezialitätenherstellung überwachen Hygieneanforderungen überwachen Termin- und fachgerechte Produktionsabläufe organisieren und sicherstellen (Konditorei, Confiserie und Traiteur)
Beziehung zur anderen Stellen:	als Abteilungsleiter der Konditorei & Confiserie funktioniert diese Stelle als Bindeglied zwischen der / dem Produktionsleiter/in und der Konditorei / Confiserie / Traiteur und der Berufsschule
Kompetenzen & Verantwortung:	Die Kompetenz die Kunden täglich mit frischer Patisserie und frischen Sandwiches sowie saisonalen Produkten zu begeistern Verantwortung für einen reibungslosen Ablauf in der Konditorei / Confiserie / Traiteur Qualitätssicherung Hygienesicherung / ASA Informationsflüsse sicherstellen