

Broodbakker



Bakkerij Carl Siegert is een professionele ambachtelijke bakkerij. De bakkerij met innovatieve broodspecialiteiten voor de horeca is sinds 1891 in Harmelen gevestigd. Onze veelal biologische broodspecialiteiten op basis van desem worden gebruikt in de out-of-home markt bij vooraanstaande Horeca gelegenheden. Wij zoeken een enthousiaste broodbakker die het bakkersteam komt versterken.

Broodbakker (32 - 38 uur)

Als broodbakker werk je samen met een team van professionele bakkers die het vak goed verstaan. In onze moderne bakkerij maken wij gebruik van innovatieve technieken die helpen om de fysieke arbeid te minimaliseren.

Werkzaamheden:

- Secuur afwegen van de grondstoffen
- Degen draaien
- Produceren van groot- en klein brood
- Voorbereiden van werkzaamheden voor productie
- Uitvoeren van alle voorkomende werkzaamheden binnen de bakkerij

Wie ben jij?

- Je hebt een (bijna) afgeronde bakkersopleiding
- Je kunt zowel zelfstandig als in teamverband werken
- Je hebt een flexibele instelling
- Je bent een aanpakker en een echte doener
- Je hebt passie voor het bakkers vak

Wat biedt Bakkerij Carl Siegert:

- Een werkomgeving waarbij de bakker centraal staat en de fysieke arbeid geminimaliseerd is
- Een afwisselende functie binnen een professioneel team
- Een IFS-gecertificeerde **state-of-the-art** bakkerij
- Werkdagen van maandag tot en met vrijdag
- Goede arbeidsvoorwaarden conform de **bakkers CAO**
- Gezellige werkomgeving in een familiebedrijf
- Elke dag vers brood bij het ontbijt en de lunch

Kom jij bij ons dagelijks brood bijzonder maken?

Vragen? Neem dan contact op via telefoon **0348 – 44 18 87**.

Reacties voorzien van cv kun je sturen naar **Jolanda van Zijl**

E-mail: sollicitatie@carlsiebert.com

Voor meer informatie zie onze website: www.carlsiebert.com

Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld.