

Bakkerij Carl - Broodbakker

Broodbakker

Bakkerij Carl is een team van gepassioneerde collega's dat elke dag ambachtelijke, verse en smaakvolle producten aanbiedt. Heerlijk vers brood, krokante pistolets, koffiekoeken, charcuterie, belegde broodjes of meeneemgerechten. Onze missie is de beste te zijn in onze sector. Topkwaliteit van onze producten en een uitstekende klantenservice zijn standaard voor ons team.

Voor onze productie afdeling, zijn we op zoek naar een ervaren **broodbakker**.

WAT VALT ONDER JOUW VERANTWOORDELIJKHEID?

Als broodbakker zal je instaan voor volgende taken:

- verdelen, rollen en vormen van deeg;
- controle van het gistingsproces;
- voorbereiding speciale broden;
- ingrediënten toevoegen volgens receptuur;
- deegdraaien van brood;
- broden in de oven plaatsen en tijdig uithalen;
- werkomgeving op orde houden en schoonmaken.

Wat kan jij toevoegen aan ons team?

- Je hebt een **passie** voor voedingsmiddelen en vindt bakken de max!
- Je bent **leergierig** en wil het volledige productieproces van A tot Z leren kennen.
- Je werkt **nauwkeurig** en hebt oog voor **orde en netheid**.
- Je bent **stressbestendig** en hanteert een goed **werktempo**.
- Je beschikt over een **hands-on mentaliteit** en weet van aanpakken. Je denkt in oplossingen.
- Je bent een echte **teampayer**: je kan vlot samenwerken met anderen.

- Je hebt kennis van **HACCP** of je bent bereid dit aan te leren.
- Je spreekt en begrijpt vloeiend **Nederlands** zodat je werkorders en recepturen zelfstandig kunt interpreteren.
- **Ervaring** binnen een gelijkaardige rol is gewenst.
- Je kan je vereenzelvigen met onze belangrijkste **waarden**: respect, open communicatie en teamwork

<https://www.bakkerijcarl.be/>