

Bakkerij Carl – Patissier

Patissier

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 om de beste te zijn in onze sector. Topkwaliteit van onze producten en een uitstekende klantenservice zijn standaard voor ons team.

Voor de ondersteuning van onze groeiambities en verdere uitbreiding van onze productiesite, zijn wij op zoek naar een **patissier (dag/nacht)**.

In deze rol werk je binnen de productie aan kraakverse producten voor onze klanten.

Wat valt onder jouw verantwoordelijkheden

- Je bouwt een goede **productkennis** op (taarten, tarteletten, pateekes, ...).
- Je **bereidt** en verwerkt **recepturen** (beslag, deeg, vulling, ...) volgens interne afspraken. Dit kan zowel manueel als machinaal gebeuren.
- Je zorgt voor een mooie **afwerking** en **decoratie** van de patisserieproducten (vullen, opspuiten, glaceren, garneren en decoreren).
- Je bent ook verantwoordelijk voor het **verpakken, etiketteren, koelen, invriezen en/of presenteren** van (tussen)producten.
- Je **signaleert afwijkingen** en **fouten** in het productieproces op gebied van receptuur, hygiëne en veiligheid. Je werkt conform de voorschriften en wettelijke standaarden zoals de **HACCP-normen**.
- Je verwerkt **productielijsten** op een correcte manier zodat zeker alle producten worden verwerkt.
- Je duidt alles correct aan op de **verdeellijsten**.
- Je **werkt nauw samen** met andere collega's binnen productie om de productieprocessen vlot te laten verlopen. Open en proactieve communicatie vormen de basis.
- Je bewaakt de **kwaliteit** van de producten.
- Je zorgt steeds voor een **ordelijke werkplek** (opruimen en schoonhouden van werkruimtes en machines). Je houdt ook de controlelijsten bij wat betreft schoonmaak en hygiëne.

Wat kan jij toevoegen aan ons team?

- Je behaalde een **diploma patisserie en/of banketbakkerij** of je bent gelijkwaardig door ervaring.
- Je kan werken in verschillende shiften (dag of nacht), volgens de afgesproken planning. Je bent flexibel inzetbaar.
- Je hebt een **passie** voor voedingsmiddelen en vindt patisserie de max!
- Je bent **leergierig**, werkt **nauwkeurig** en hebt oog voor **orde en netheid**.
- Je hebt aandacht voor **kwaliteit**, enkel het beste telt.

- Je bent **stressbestendig** en hanteert een goed **werktempo**.
- Je beschikt over een **hands-on mentaliteit** en weet van aanpakken.
- Je bent een echte **teamplayer** - je kan vlot samenwerken met anderen.
- **Ervaring** binnen een bakkerij of met patisserie vormt zeker een troef!
- Je kan je vereenzelvigen met onze belangrijkste **waarden**: respect, open communicatie en teamwork.

Wat kunnen wij jou bieden?

- Je maakt deel uit van een **warm familiebedrijf** in volle groei. We werken graag in een open en gezellige sfeer, be part of our family!
- Een **vast contract** van onbepaalde duur.
- **Marktconform loon** afhankelijk van je competenties en ervaringen, aangevuld met extralegale voordelen.
- Een **opleidingstraject** zodat je snel en goed bent ingewerkt in de job en organisatie.
- Een **gevarieerd** takenpakket.
- De mogelijkheid om bij te dragen aan de verdere groei en professionalisering van de organisatie.

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