

Über uns

Wir veredeln und verwandeln hochwertige Zutaten zu leckeren Naschereien und Köstlichkeiten. Das Café Pammel, eine Institution für allerfeinstes Konditoren-Handwerk seit 1948. Ein familiengeführtes Unternehmen in 3. Konditoren-Generation, mit einem tollen Team sucht:

Konditormeister (w/m/d)

In der wunderschönen mittelalterlichen Stadt Höxter an der Weser gelegen, liegt direkt am Marktplatz vis à vis der St. Nikolai Kirche das Café Pammel. Mitten in der Natur bietet hier die Kleinstadt alles für Landeier, übersättigte Großstädter und Natursportler. Die Stadt ist Station des bekannten Europaradweges R1 und Weserradweg.

Moderne und Tradition treffen hier aufeinander. Hier wird noch allerfeinste Caféhaus-Tradition gelebt und zelebriert. Selbstgemachte Konfitüren, Gebäck, facettenreiche Torten/ Tartes, Petit Fours, Hochzeitstorten, Brot & Brötchen, Marzipanartikel, Baumkuchen, handwerklich hergestelltes Eis.

Das Café Pammel ist erste Adresse am Platz und Anlaufstelle für feine Gaumen süßen Genusses. Das Café wird auf 2 Etagen betrieben und bietet seinen Gästen bei 120 Außenplätzen und 100 Innenplätzen viel Platz auch für größere Gruppen/Touristen aus dem In- und Ausland.

Was Du bei uns erwartest...

- Ein kleines familiäres lustiges Team von 17 bis 67 Jahre, in dem jeder respektiert wird
- Wir arbeiten alle Hand in Hand und ziehen an einem Strang, um unseren Gästen eine Wohlfühlatmosphäre zu bieten
- Wir lieben unsere Arbeit und holen täglich das Beste aus dem Tag, getreu dem Motto „Carpe Diem“
- Wir arbeiten nach traditionellen Rezepturen ohne Convenience
- Ein angenehmes Wohn- und Arbeitsumfeld mit bezahlbarem Wohnraum mitten in der Natur; die Weser lockt zu täglichen Tagestouren, Hobbies auf dem Wasser oder zu Land
- Kleinstadt Idylle mit viel Fachwerk
- Hier gibt es alles was der Mensch braucht... von Gymnasium, Thermen, Kindergärten und zahlreichen Vereinen bis zu Kunst und Kultur
- Leistungsgerechte Bezahlung
- Einen Arbeitsplatz in der besten Konditorei Westfalens 2019 und vom Feinschmecker mit zur besten Konditorei in Deutschland prämiert
- Junge, engagierte Chefs, die Ihre Mitarbeiter/innen und Ihre Arbeit wertschätzen
- Familienfreundliche Arbeitszeiten (kein Teildienst) im Rahmen der Öffnungszeiten
- 5-Tage Woche mit 2 Tagen frei, Wünsche werden berücksichtigt, Weihnachten und Neujahr frei, Betriebsurlaub, langfristige Urlaubsplanung, Produktion von Mo-Fr ab 6:30 Uhr
- 1 x im Monat Samstag oder Sonntag arbeiten für ca. 4 Stunden
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Personalrabatt
- Detaillierte Einarbeitung, wo auch Fehler gemacht werden dürfen, denn aus Fehlern lernt man am besten!
- Du erhältst die Möglichkeit deine berufliche Zukunft im Unternehmen aktiv mit zu gestalten

Was wir von Dir erwarten...

- Du bist vom Typ eher gelassen dennoch konzentriert und behältst auch zur Backstuben-Hochsaison den Überblick, deine Arbeit macht Dir Spaß und ist zugleich Deine Berufung und lebst diese mit Leidenschaft
- Du bist von Natur aus ein herzlich warmer, ehrlicher Charakter, sodass sich auch Auszubildende, Praktikanten und das komplette Team bei Dir aufgehoben fühlen und es Spaß macht mit Dir zu arbeiten.
- Sauberkeit, Ordnung und Struktur ist für Dich eine Selbstverständlichkeit
- Du bist Neuem gegenüber aufgeschlossen und stößt auch von Dir aus Veränderungen bzw. Ideen an.
- Du hast gute Ideen und Backen ist deine Leidenschaft, Rezepturen kannst Du leicht nachvollziehen und kannst diese gewissenhaft umsetzen
- Du spielst gern mit Aromen und Texturen und hast eine feine Nase für edle Zutaten und kannst diese zu kreativen Kompositionen zusammenfügen
- Du packst gerne mit an und besitzt dennoch ein filigranes Händchen für feine Konditoreierzeugnisse.
- Zutaten werden effizient mit geringem Verlust eingesetzt und verwertet
- Du besitzt einen breiten Fundus an Rezepturen und Techniken der traditionellen und modernen Konditorei
- Du besitzt die Fähigkeit dich in einem eingespielten Team durchzusetzen

DEIN „Handwerkszeug“:

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung im Konditoren-Handwerk mit Meisterbrief (m/w/d) und hast ggf. Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie oder Patisserie
- Du verfügst über eine gute Menschenkenntnis und findest auch in jeder Situation den richtigen Ton und die passende Lösung, sowie die das passende Rezept
- Sicherer Umgang mit Maschinen unter Einhaltung der Arbeitssicherheit und HACCP-Standards, du dokumentiert alle Reinigungspläne ordnungsgemäß und lückenlos mit der notwendigen Sorgfalt
- Du hast einen mittleren bis hohen Qualitätsstandard in gastronomischen oder handwerklichen Betrieben durchlebt und setzt diesen eigenständig um
- Du hinterfragst ständig Strukturen und Arbeitsweisen und kannst diese verbessern
- Du arbeitest zeitorientiert und effizient
- Du überblickst deine Lagerbestände und bestellst eigenständig kostenorientiert Nachschub
- Du überblickst Warenverbrauch und kannst vorausschauend die Wochen- und Monatsproduktion planen
- Du koordinierst die Produktion auf den verschiedenen Posten, Eis, Teige, Massen und Torten
- Du sprichst Produktionsmengen und die Sortimentsgestaltung mit der Geschäftsleitung ab
- Neue Kreationen kannst du im Team besprechen, planen und umsetzen
- Sonderanfertigungen oder Bestellungen werden von Dir mit der Geschäftsleitung besprochen und nach kreativen Kundenwünschen gestaltet
- Du hast Erfahrung im Ausbilden von Auszubildenden und bereitest sie auf die Prüfungen vor.

Wenn Du deine Lebenszeit und Deine Leidenschaft für deinen Beruf bei uns aktiv in unserem jungen Handwerksbetrieb einbringen möchtest, dann begeben Dich doch mit uns ZUSAMMEN auf die Reise.

Du hast einen Partner/in, der auch im Konditoren-Handwerk oder der Gastronomie tätig ist? Dann kommt doch einfach im Doppelpack.

Dann kommen SIE zu UNS. #einfachmachen! Einfach mal Bewerben.

Bewerbung an:

Café Pammel

Herr Funk

Marktstr. 10

37671 Hörter