

Die Richemont Fachschule ist das führende nationale und internationale Kompetenzzentrum für Bäckerei, Konditorei und Confiserie. Wir bieten praxisorientierte und nachhaltige Aus- und Weiterbildungen an.

Fachspezialist für Bäckerei-Feinbäckerei (m/w)

Eintritt nach Vereinbarung

Du übernimmst gerne Mitverantwortung für die interne Produktion, Seminar- und Kurswesen. Eine vielseitige, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Herausforderung wartet auf dich.

Was du bewegst

- Unterstützung des Teams in allen Belangen mit deiner Fachkompetenz
- Erteilung von Fachunterricht auf Stufe Grundbildung (ÜK und Fachmodule)
- Vorbereitung und Durchführung von Fachkursen und Seminaren
- Mitarbeit in der Produktion und bei internen Projekten
- Mitarbeit beim Erstellen von Kursunterlagen und Lehrmitteln

Was du mitbringst

- Grundausbildung als Bäcker-Konditor oder Bäcker-Konditor-Confiseur
- idealerweise eidg. Fachausweis Berufsprüfung als Bäcker-Konditor/ mit mehreren Jahren Berufserfahrung in der Branche
- hohes Interesse am Beruf und der Freude das Wissen an Dritte weiterzugeben
- Ausgeprägtes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Muttersprache Deutsch, weitere Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil
- gute EDV-Kenntnisse

Was wir dir bieten

- Eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem spannenden Umfeld
- die Möglichkeit, den Bäckerei- und Feinbäckerei-Bereich massgeblich mitzugestalten
- Raum für persönliche und berufliche Weiterentwicklung
- Kostenloses Mittagessen in unserer eigenen Mitarbeiter-Kantine und gute Sozialleistungen
- 5 Wochen Ferien

Wenn dich die genannten Punkte ansprechen, möchten wir dich gerne kennenlernen.

Wir freuen uns auf deine schriftliche Bewerbung mit Foto per E-Mail.

Richemont Fachschule, Direktion
Seeburgstrasse 51, 6006 Luzern
direktion@richemont.swiss

www.richemont.swiss