



10:33

O firmie

Cukiernia SELFIER powstała w 2017 roku, w samym sercu miasta Przemysł. To pełne słodkości miejsce powstało z ogromnego marzenia o przypomnieniu sobie smaków dzieciństwa oraz wskrzeszeniu tradycyjnych, polskich przepisów, w której udział maszyn ogranicza się do absolutnego minimum.

Zakres obowiązków

- Przygotowywanie wypieków i deserów – ciast, ciasteczek, tortów, kremów, musów, pieczywa słodkiego itp., zgodnie z recepturami
- Przygotowanie półproduktów – przygotowywanie mas, kremów, ciast francuskich, biszkoptów itp
- Dbanie o jakość surowców – kontrola świeżości składników, takich jak mąka, cukier, owoce, mleko, jaja
- Organizacja stanowiska pracy – utrzymywanie porządku i czystości w kuchni cukierniczej, zgodnie z zasadami higieny
- Przestrzeganie norm HACCP – dbanie o higienę pracy i zasady bezpieczeństwa związane z przechowywaniem i obróbką żywności
- Obsługa urządzeń cukierniczych – praca z mikserami, piecami, temperówkami do czekolady, wagi, formami cukierniczymi itp
- Kontrola kosztów i surowców – racjonalne gospodarowanie składnikami, monitorowanie zapasów i zgłaszanie potrzeb zakupowych
- Ścisła współpraca z kierownikiem cukierni oraz innymi członkami zespołu

Wymagania

- Doświadczenie zawodowe w pracy na stanowisku cukiernika lub pokrewne – preferowane minimum 1-2 lata
- Znajomość technik cukierniczych – przygotowanie i dekorowanie ciast, tortów, deserów, pieczywa słodkiego
- Zdolności manualne i poczucie estetyki
- Znajomość zasad higieny i standardów sanitarnych (HACCP) w pracy z żywnością
- Umiejętność pracy pod presją czasu – w szybkim tempie i przy dużym obciążeniu z zachowaniem wysokiej jakości wyrobów
- Dbłość o szczegóły oraz wysoka jakość wykonywanych produktów
- Samodzielność i dobra organizacja pracy – umiejętność zarządzania swoim czasem i zasobami
- Komunikatywność i umiejętność pracy w zespole – współpraca z innymi pracownikami kuchni i cukierni
- Mile widziane ukończenie szkoły o profilu gastronomicznym lub cukierniczym oraz kursów cukierniczych

Mile widziane

- Pełna dyspozycyjność

Oferujemy

- Stabilne zatrudnienie na podstawie umowy o pracę
- Atrakcyjne wynagrodzenie uzależnione od doświadczenia i umiejętności
- Możliwość rozwoju zawodowego i podnoszenia kwalifikacji