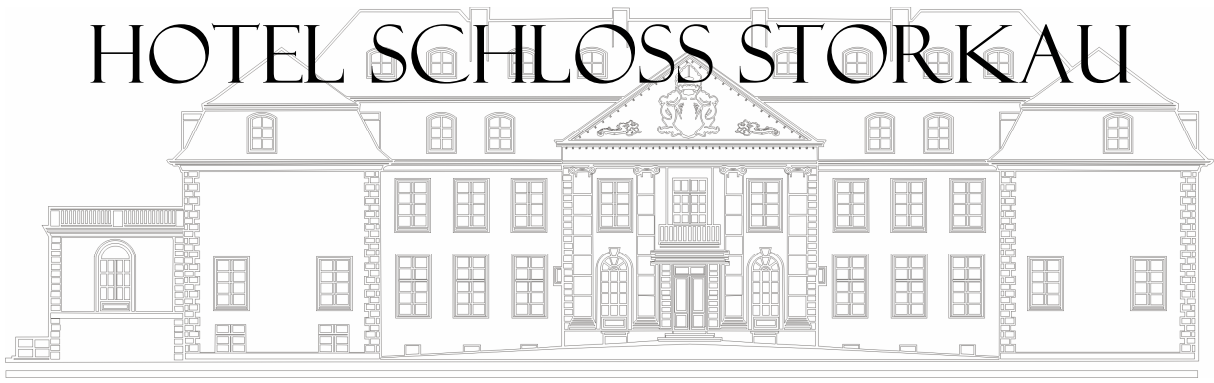


HOTEL SCHLOSS STORKAU



Das Hotel liegt idyllisch in einer großzügigen Parkanlage direkt an der Elbe. Das 1912 erbaute Haus wurde von Grund auf renoviert. Unter Verwendung von historischer Substanz entstand ein Hotel für gehobene Ansprüche.

Stellenausschreibung für **Bäckergeselle/in** für unser Backhaus in Storkau

Ihre Aufgaben:

Teigbereitung:

- Teigvorbereitung mit abwiegen und abmessen aller Zutaten
- Zubereitung von unterschiedlichen Teigen
- Überwachen der Teigbildungs- und Gärungsvorgänge

Groß- und Kleingebäck:

- Brotteige auswiegen und aufarbeiten
- Weizenkleingebäck herstellen und weiterverarbeiten

Feingebäck:

- Kuchen und Kleingebäck herstellen und ausgarnieren
- Herstellung diverser Füllungen und Glasuren

Backstube/Lager:

- Zuarbeiten und Abstimmung mit dem Küchenchef
- Bedienung, Pflege und Reinigung von Geräten und Arbeitsmitteln
- Warenannahme, Prüfung und ordnungsgemäße Lagerhaltung von Rohstoffen
- Überprüfung von Haltbarkeit der Rohstoffe
- Reinigung aller Geräte
- Einhaltung von Hygienevorschriften

Unsere Anforderungen:

- Mehrjährige Berufserfahrung, gerne mit Ausbildung zum Bäcker
- Zeitliche Flexibilität aufgrund der Schichtarbeit
- Engagement, Teamfähigkeit und selbständige Arbeitsweise
- Sauberes und verantwortungsbewusstes Arbeiten
- Zuverlässig, flexibel und stressresistent

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Gehaltsvorstellungen an:

Hotel Schloss Storkau
Im Park, 39590 Storkau, Deutschland
Telefax: +49 (0)39321 - 5220
E-Mail: brune@hotel-schloss-storkau.de
Ansprechpartner: Frau Ulrike Brune
Position/Abteilung: Direktorin