

Er du vores nye bager i Madklubben Catering?

Madklubben er en restaurant-virksomhed i rivende udvikling. I tillæg til vores mere end 30 restauranter har vi en catering forretning, som er i stærk vækst. Nu kan du blive en del af teamet i Madklubben Catering med ansvar for vores bagerproduktion.

Jobbet

Vi søger en person, der kan sikre, at der hver dag bliver bagt lækkert brød og kager til vores catering kunder. Arbejdet foregår udelukkende i hverdagen i tidsrummet 04.30-12.30. Du vil have fri hver weekend.

Du bliver en del af et dynamisk team, som laver frokost catering til en række virksomheder og privat selskabscatering. Teamet består af både uddannede kokke og køkkenchefer samt køkkenmedhjælpere. Vi sørger for, at du får en god intro til arbejdet og bliver sat grundigt ind i vores processer og arbejdsgange.

Din profil

Du må gerne være uddannet bager, men det er ikke et krav. Vigtigst er, at du har stærk interesse i og passion for brødbagning og kan arbejde selvstændigt i et højt tempo. Du skal være mødestabil og morgenfrisk. Og så skal du – ligesom resten af teamet - brænde for at levere madoplevelser af høj kvalitet.

Vi lytter til alle gode idéer ift, hvordan vi kan gøre vores mad endnu bedre, så du må meget gerne være kreativ og innovativ på nye brød og gode kager.

Hvad tilbyder vi:

Du bliver en del af Madklubben-koncernen, hvor der er ordnede forhold og stærke ledelseskrafter, der hjælper dig med at blive dygtigere. Vi tilbyder en konkurrencedygtig løn og i tillæg hertil pension, helbredssikring og en masse personalefordele.

Ansøgning:

Er du interesseret i jobbet så skriv et par linjer om din erfaring til Jesper Dillon, der er ansvarlig for Madklubben Catering: Jesper.dillon@madklubben.dk

Du er også velkommen til at give Jesper et kald på tlf: 29 13 11 55.

Opstart: Hurtigst muligt

Arbejdstid: 37 timer uge

Arbejdssted: Madklubben Catering, Smedeholm 15, 2700 Herlev