

VACATURE: ZELFSTANDIG WERKENDE BAKKER (M/V)

In verband met uitbreiding van ons team zoeken wij een zelfstandig werkende bakker, die bij voorkeur brood en banket beheerst of leergierig genoeg is om één van de twee onbekende terreinen met beide handen aan te pakken.

Vind jij het leuk om in een enthousiast team te werken aan het steeds verder verbeteren van de producten van Proof Bakery en het assortiment te blijven ontwikkelen? Ben je flexibel, ondernemend, sta je nooit stil en vind je het prettig om steeds weer te schakelen en verschillende disciplines uit te voeren?

Dan zoeken wij jou!

We zijn voor Proof Bakery voor 4 tot 5 dagen in de week, inclusief wisselend de zaterdag en/of zondag op zoek naar een bakker met liefst brood- en banketervaring in de Terug naar de Basis filosofie.

Verantwoordelijkheden bestaan onder andere uit:

- Het bereiden van de heerlijkste bakkerijproducten - zowel brood, banket als viennoiserie - volgens de Terug naar de Basis gedachte
- Het bijdragen aan de sfeer en professionaliteit
- Het helpen van collega's op de werkvloer, het delen van kennis en aansturen van stagiaires
- Het verbeteren van de operatie
- Acties en producten ontwikkelen

Wij zijn op zoek naar iemand die:

- Beschikt over minimaal MBO werk- en denkniveau
- Ervaring heeft in Terug naar de Basis gedachte, liefst brood én banket
- Leergierig en nieuwsgierig is
- Betrokken is bij de missie van Proof Bakery voor Vathorst én voor de branche
- Oplossingsgericht is en een hands-on mentaliteit heeft
- Graag samen kennis ontwikkelt en andere hierin wilt laten delen
- Stressbestendig en flexibel is
- Passie heeft voor eerlijke, pure, lekkere en gezonde producten
- De Bakery Institute 9- weekse gedaan heeft is een pré, liefst met een periode bakkerijervaring
- Liefst in omgeving Amersfoort woont

De werkzaamheden zijn operationeel. Je reactie in de vorm van een CV en een verrassende motivatiebrief kun je mailen voor 16 april naar info@proofbakery.nl. We zien je mail graag tegemoet!