

ARYZTA ist ein globales Lebensmittelunternehmen mit einer führenden Position im Bereich der Spezialbäckerei und ist europäischer Marktführer für Tiefkühlbackwaren. Die etwa 3.000 Mitarbeiter bei ARYZTA Bakeries Deutschland GmbH produzieren an den Standorten Eisleben, Gerolzhofen und Nordhausen in bester deutscher Backtradition und auf modernsten Anlagen traditionelle und innovative Bäckereiprodukte in höchster Qualität. ARYZTA koordiniert seine Deutschland-Aktivitäten in Berlin und beliefert führende Marken des Einzelhandels, der Systemgastronomie, Cateringunternehmen, Backshops und Bäckereien, Hotellerie und Gastronomie sowie Tankstellen unter anderem mit Produkten der Marken Hiestand, Coup de Pates und Otis Spunkmeyer. Für unseren Standort in Berlin suchen wir einen



Teigmacher (m/w/d)

Ihre Aufgaben:

Bedienung von Knetsystemen an den jeweiligen Linien Herstellung von Teigen nach Rezept und entsprechenden Parametern Verantwortung für den Produktionsablauf gem. der

Fertigungsvorschrift unter Beachtung der Kundenspezifikation an der jeweiligen Linie Umrüsten und Einstellen der Produktionslinie Führen aller produktionsrelevanten Dokumentationen auf Formblättern, Kenntnis der Verfahrens- und Arbeitsanweisungen

Reibungslose Sicherung der Produktion von qualitativ hochwertigen, der Kundenspezifikation entsprechender, Backwaren unter Beachtung der Hygienebestimmungen und anhand von betriebswirtschaftlichen Kennzahlen Sicherung von reibungslosen Produktionsabläufen an der Linie

Ihr Anforderungsprofil:

Abschluss einer anerkannten Berufsausbildung, Bäcker/- in, Konditor/-in oder Fachkraft für Lebensmitteltechnik min. 2 Jahre Berufserfahrung sichere PC-Kenntnisse

Das erwartet Sie bei uns:

Passion for good food
Ein erfolgreiches Team
Internationaler Konzern mit flachen Hierarchien
Zentrales und modernes Office
Ein anspruchsvolles und abwechslungsreiches
Aufgabengebiet
Individuelle Weiterentwicklungsmöglichkeiten
Sehr gutes Betriebsklima



Bewerbung an Personalabteilung Frau Emily Brauer Telefon: 03475-7291335



Jetzt bewerben