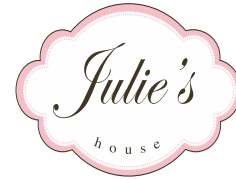


Vacature voor de functie van Artisanale Bakkerijmedewerker (Voltijds en vaste loondienst)



Over Julie' House:

Julie's House is gestart als een gezellig taartenhuisje aan de Kraanlei. Ondertussen bakken we dagelijks op artisanale wijze onze honderden taarten en (cup)cakes voor onze klanten in heel Vlaanderen. Wij zijn op zoek naar een extra collega (dinsdag tem zaterdag en alleen daguren). Ben jij die goed gehumeurde, stevig doorwerkende nieuwe teamplayer?

Functieomschrijving Bakkerijmedewerk(st)er – Vaste, voltijdse loondienst:

Het succes van onze zaak danken wij natuurlijk in belangrijke mate aan ons ruim assortiment heerlijke en mooie taarten en cupcakes, gemaakt met topingrediënten, liefde en veel gedrevenheid. "Baked with love", weet je wel en daar kan jij mee voor zorgen in deze functie als Bakkerijmedewerk(st)er

Activiteiten:

Hieronder een opsomming van je voornaamste taken:

- Taarten, cupcakes, gebak, cookies, enzovoort voorbereiden en bakken
- Mooi afwerken van onze producten met verse ingrediënten, logo's, versieringen, ...
- Inpakken, etiketteren en verzenden van onze producten naar onze winkels en klanten
- Inkomende grondstoffen controleren en in stock plaatsen volgens FIFO methode
- Door de winkels bestelde grondstoffen en materialen klaarmaken en verzenden
- Opruimen en netjes houden van de werkplek en je materiaal

Profiel:

- Je hebt een echte passie voor bakken én een diploma als patissier
- Je bent gedreven, een echte doordruwer, iemand die dit werk (ook) als een leuke sport ziet
- Je doet je werk met heel veel goesting, plezier en enthousiasme
- In een klein team functioneer je goed. Een echte teamplayer, opgewekt en openhartig
- Je bent flexibel (naar taken, werktijden), je weet dat we pas klaar zijn als alle werk af is
- Je werkt zeer ordelijk, nauwgezet en netjes. Hygiëne staat bij jou op een hoog niveau
- Je neemt initiatief, bent heel communicatief en neemt verantwoordelijkheid
- Je levert mooi en nauwkeurig werk af, zeker bij de afwerking van onze producten
- Je controleert en leidt de studenten en flexijobbers die je bij deze taak helpen.

Ons aanbod:

- Wij bieden je een heel leuke, afwisselende job waarin je in hoge mate zelfstandig functioneert en kan groeien in een verscheidenheid aan taken.
- En dat in een plezierige werkomgeving met een hecht team.
- Onze keuken is op zondag en maandag gesloten (niet op feestdagen). Je werkt dus doorgaans van dinsdag tem zaterdag.
- Wij werken niet 's nachts of zeer vroeg, maar starten om +/- 07:00 en werken tot 16:00 à 17:00 uur (kan uitlopen tot 18:00 uur).

Hoe solliciteren?

Stuur een email met vermelding "Bakkerijmedewerk(st)er" naar jobs@julieshouse.be met volgende drie zaken:

- Een motivatiebrief waaruit blijkt dat je de functieomschrijving heel goed gelezen hebt, waarom je deze job wilt en waarom je meent dat **jij** de geschikte kandidaat bent
- Je cv met o.a. de opsomming van je studies tot nu toe en je werkervaring (als je bijvoorbeeld al ervaring hebt in de horeca dan vermeld je dat zeker heel duidelijk)
- Een recente foto