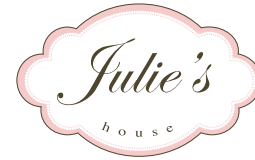


Vacature voor de functie van bakkerijmedewerk(st)er student/flexi



Over Julie's House:

Julie's House is gestart als een gezellig taartenhuisje in de Kraanlei 13, het historisch centrum van Gent. Ondertussen is er een winkel in de K. Elisabethlaan aan het Sint-Pietersstation bijgekomen en is de bakkerij verhuisd naar de Eskimofabriek in de Wiedauwkaai. We groeien en evolueren, maar onze slogan luidt nog steeds "Baked with love, served with joy". Er worden elke dag verschillende soorten heerlijke en kleurrijke taarten en cupcakes gebakken, nog steeds op artisanale wijze. Met deze dagverse zoetigheden willen we onze klanten even laten ontsnappen aan de dagelijkse sleur en hen een momentje van geluk bezorgen.

Functieomschrijving Bakkerijmedewerk(st)er - Student(e)/Flexi:

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:

- Afwassen, kuisen, opruimen en netjes houden van de werkplek en je materiaal
- Taarten en cupcakes verfijnd afwerken met verse ingrediënten en versieringen
- Cakesbeslag bereiden, uitscheppen en de cakes afwerken
- Browniebeslag bereiden, uitscheppen en de brownies afwerken en snijden
- Bepaalde taarten van A tot Z bereiden
- Taarten van hun vorm ontdoen
- Ingrediënten nauwkeurig afwegen
- Koekjesdeeg bereiden, koekjes uitrollen en afbakken

Profiel:

- Je bent minstens 18 jaar en je hebt het statuut van student of flexijobber
- Je kan minstens 1 dag per week werken en bent minstens nog 1 jaar beschikbaar
- Je bent gedreven, een echte doordruwer, iemand die dit werk als een leuke sport ziet
- In een klein team functioneer je goed. Je bent een teamplayer, opgewekt en openhartig
- Je doet je werk met heel veel goesting, plezier en enthousiasme
- Je beschikt over een goede fysieke conditie
- Je bent goed met recepten; het meten, wegen en het berekenen van hoeveelheden
- Je bent flexibel naar taken en werktijden, en weet dat we pas klaar zijn als alle werk af is

Ons aanbod:

- Wij bieden je een heel leuke, afwisselende en uitdagende job waarin je in hoge mate zelfstandig functioneert en kan groeien. Dat in een heel plezierige werkomgeving.
- De werktijden liggen van maandag t.e.m. vrijdag, ergens tussen 7:30 uur en 17:00 uur, afhankelijk van jouw beschikbaarheid

Hoe solliciteren?

Stuur een email met vermelding "Bakkerijmedewerker student/flexijob" 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