

Nieuw jaar, nieuwe uitdaging, nieuwe baan?

Wie zijn wij?

Dagelijks bedenken en vervaardigen wij op ambachtelijke wijze, met een team van gedreven patissiers en enthousiaste winkeldames, de fijnste lekkernijen. Christian Chocolaterie Patisserie kwam tot stand uit hobby en passie voor mijn vak: chocolatier/patissier. In 1999 openden we onze eerste winkel in de Galerij te Oss, waar wij twee jaar met veel plezier onze producten verkochten. In 2001 zijn we verhuisd naar Terwaenen 28 te Oss waar tevens de werkruimte werd gevestigd. Vanuit de sfeervolle winkel kun je precies zien hoe onze producten tot stand komen. Wij hebben ons gespecialiseerd in het ontwikkelen en ambachtelijk produceren van bonbons, truffels en chocoladegeschenken. Tevens ontwerpen en maken wij geheel ambachtelijk een grote sortering gebak, desserts, taarten, bruidstaarten, koekjes en hapjes. Door uitsluitend gebruik te maken van de fijnste en zuiverste grondstoffen, zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen, geven wij onze producten een (H)eerlijke smaak.

Wat vragen wij?

- Jouw talent is verkopen. Je bent van nature enthousiast, leergierig en hebt passie voor onze producten.
- Daarnaast verwachten wij dat je overweg kan met een kassasysteem.
- Jouw werkplek heeft een open kijk naar de Patisserie en Chocolaterie. Dus ook over zaken als gedrag, kledij, hygiëne, netjes werken zijn wij veeleisend.

Wie zoeken wij?

- Om samen te kunnen bouwen aan onze groei, vinden we het belangrijk dat je, op je eigen manier, past in ons team:
- Je geniet ervan om mensen een goed gevoel te geven, of dat nu is door de lekkerste en mooiste producten te maken of door je grootste glimlach op te zetten.
- Je weet van aanpakken en laat je niet afleiden door de waan van de dag, die soms hectisch en veeleisend kan zijn.
- Wij geven je veel vrijheid in je werk en ontwikkeling en je vindt het niet meer dan logisch dat we in ruil daarvoor verwachten dat je hierin je verantwoordelijkheid neemt.
- Je vindt het leuk om deel uit te maken van een ambitieus en gepassioneerd team en bent daarin loyaal, betrouwbaar en flexibel. Oftewel: we kunnen op je rekenen - en jij op ons.

Wat ga je doen?

- Jouw voornaamste taak is om onze huisgemaakte
- producten te verkopen aan fijnproevers die willen genieten van heerlijkheden.
- Alle producten worden gemaakt in eigen Patisserie. Deze dienen ook vakkundig ingepakt te worden.
- Je bent samen met de rest van het team ogen en oren voor het bedrijf ten aanzien van de wensen van de klant.
- Ook inpakken, schoonmaken en bijvoorbeeld de bakkers ondersteunen bij hun werk behoren tot je taken.

Werktijden

Onze winkel is geopend maandag t/m zaterdag, waarbij je een/twee dagen tot 18.00 werkt. En indien gewenst vragen wij of je een koopavond of een koopzondag bereid bent om te werken. In de drukke maanden rondom Pasen, Sinterklaas en Kerst staan we dagelijks op de werkvloer en vragen dan flexibele extra inzet. Daar in tegen zijn de overige maanden flexibel in te plannen.

Wij bieden je een contract aan voor circa 20 - 24 uur conform CAO bakkersbedrijf.

Hebben we je interesse gewekt? Dan horen we graag op welke manier jij ons team met jouw passie verrijkt. Je solliciteert door een passende brief te schrijven en te mailen aan chris@christianchocolaterie.nl, natuurlijk mag je deze ook zelf komen afgeven in onze winkel.

Team Christian Chocolaterie Patisserie