



KONDITOR:IN / BÄCKER:IN-KONDITOR:IN (80–100 %)

Für unsere Konditorei in Glarus suchen wir per 1. November 2026 oder nach Vereinbarung eine motivierte und engagierte Persönlichkeit mit Freude am süssen Handwerk.

Du liebst es, aus hochwertigen Zutaten feine Patisserie und weitere himmlische Konditoreiprodukte herzustellen? Du arbeitest gerne exakt und mit einem hohen Qualitätsanspruch? Dann bist du bei uns genau richtig.

In unserer Konditorei verbinden wir traditionelles Handwerk mit modernen Arbeitsweisen. Wir legen grossen Wert auf die Qualität unserer Produkte und freuen uns über Mitarbeitende, die ihren Beruf mit Leidenschaft ausüben und eigene Ideen einbringen.

Du arbeitest gerne selbstständig, übernimmst Verantwortung und behältst auch in hektischen Situationen den Überblick. Teamwork ist für dich selbstverständlich, und du bringst dich aktiv mit Ideen und Engagement ein.

Deine Aufgaben sind:

- Herstellung unserer Patisserie-, saisonale Spezialitäten und das gesamte Konditoreissortimentes
- Mitarbeit bei der Entwicklung und Umsetzung neuer Produkte und Rezeptideen
- Mithilfe bei der Ausbildung und Begleitung unserer Lernenden
- Selbstständiges Arbeiten an verschiedenen Posten in der Konditorei
- Sicherstellung unserer hohen Qualitäts- und Hygienestandards
- Mitverantwortung für einen reibungslosen Produktionsablauf
- Sachgemässer Umgang mit Maschinen, Geräten und Arbeitsmaterialien

Das bringst du mit:

- Abgeschlossene Ausbildung als Bäcker:in-Konditor:in EFZ oder vergleichbare Berufserfahrung
- Freude am Konditoreihandwerk und an hochwertigen Produkten
- Sehr saubere, exakte und zuverlässige Arbeitsweise
- Qualitätsbewusstsein und Verantwortungsgefühl
- Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise
- Teamfähigkeit und Freude daran, gemeinsam etwas zu bewegen
- Bereitschaft, Neues zu lernen und eigene Ideen einzubringen

Das erwartet dich:

- Eine abwechslungsreiche und vielseitige Tätigkeit in unserer Konditorei
- Ein herzliches, familiäres Team mit wertschätzender Unternehmenskultur
- Traditionelles Handwerk kombiniert mit modernen Arbeitsmitteln
- Raum für eigene Ideen und neue Produkte sowie Prozesse mitzugestalten
- Selbstständiges Arbeiten und kurze Entscheidungswege
- Möglichkeiten zur fachlichen und persönlichen Weiterentwicklung
- Mitarbeiterrabatt auf unsere feinen Produkte
- Erfolgsabhängiger Bonus – wenn es gut läuft, profitierst Du mit

Möchtest du Teil unseres Teams werden?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung mit Foto und dich kennenzulernen!

Herr Koni Gabriel

koni@baeckerei-gabriel.ch

Jacques Gabriel AG

Bäckerei Konditorei Café

Spielhof 15

8750 Glarus

WWW.BAECKEREI-GABRIEL

