



Januar 2025

Bäcker:in-Konditor:in EFZ

100 % | Torten, Cakes & Tagesproduktion

Stellenantritt: per 1. Februar oder nach Vereinbarung

Arbeitszeit: 5-Tage-Woche, Dienstag–Samstag

Wer wir sind

Törtliffe ist eine Tortenmanufaktur & Confiserie, die sich mit individuellen, handwerklich hergestellten Kreationen in der Region etabliert hat.

Wir sind keine klassische Bäckerei – wir kreieren Tortenerinnerungen und bereichern Hochzeiten, Geburtstage und Feste mit viel Liebe zum Detail, hochwertigen Zutaten und kreativen Ideen. Unser Team ist jung, aufgestellt und arbeitet mit Herzblut.

Deine Aufgaben

- Früh- / Tagesdienst ab 6.00 oder 8.00 Uhr
- Herstellung unserer Tagesproduktion an Cupcakes, Patisserie und Kleingebäcken, süss und salzig
- Backen von Tortenbiskuits, Cakes, Cupcakes und weiteren Komponenten
- Produktion von Torten für unsere Assemblage- & Basic-Linien sowie personalisierte Torten
- Einhalten und Kontrolle der Hygienevorschriften und Konzepte
- Allgemeine Reinigungs- und Officearbeiten
- Unterstützung bei Events und besonderen Anlässen

Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Bäcker:in-Konditor:in EFZ
- Fundierte Fachkenntnisse und hohes Qualitätsbewusstsein
- Selbstständige, engagierte und strukturierte Arbeitsweise
- Verantwortungsbewusstsein, Organisationstalent und Teamgeist
- Gute Deutschkenntnisse
- Freude am Entwickeln neuer Produkte und Ideen
- Bereitschaft, neue Arbeitstechniken zu erlernen

Das bieten wir dir

- Abwechslungsreiche Arbeit mit viel Handwerk und Kreativität
- Geregelte Arbeitszeiten im Tagesbetrieb (Di–Sa) ab 6 Uhr
- Ein familiäres, motiviertes Team
- Raum für Mitgestaltung und Weiterentwicklung
- Ein moderner Betrieb mit klarer Qualitätsphilosophie

Ihre Bewerbung mit Portfolio ihrer Arbeiten an:

office@toertliffe.ch

Eliane Rohr / Jost Christina

062 552 20 11 / 062 552 20 10