



Januar 2025

Bäcker:in-Konditor:in EFZ  
80 % -100% | Schwerpunkt Chocolaterie & Confiserie  
Stellenantritt: per Ende 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

- Herstellung von Schokoladen/- Confiserieprodukten und Zuckerarbeiten
- Arbeiten mit hochwertigen Couverturen, Ganaches und Füllungen
- Mitwirkung an saisonalen Torten Kollektionen und Spezialprodukten
- Herstellung Pâtisserie & Konfekt
- Einhalten der Hygiene- und Qualitätsstandards
- Reinigungs- und Vorbereitungsarbeiten

Dein Profil

- EFZ-Abschluss als Bäcker:in-Konditor:in-Confiseur:in
- Klare Leidenschaft für Schokolade und Confiserie
- Saubere, präzise und strukturierte Arbeitsweise
- Hohes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Offenheit und Bereitschaft, neue Techniken zu erlernen
- Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit
- Gute Deutschkenntnisse

Das bieten wir dir

- Fokus auf Chocolaterie in einem kreativen Umfeld
- Geregelte Arbeitszeiten im Tagesbetrieb
- Ein junges, aufgestelltes Team
- Arbeitsbeginn Dienstag bis Samstag ab 6 Uhr
- Raum für fachliche Weiterentwicklung
- Wertschätzung für dein Handwerk

Ihre Bewerbung mit Portfolio ihrer Arbeiten an:

[office@toertliffe.ch](mailto:office@toertliffe.ch)

Eliane Rohr / Jost Christina