

Open Hiring bij Patisserie Pater

De wachtlijst van Patisserie Pater is tijdelijk gesloten!

Introductie

Bij Patisserie Pater in Zwaagdijk-Oost, West-Friesland, zijn we op zoek naar snelle productiemedewerkers voor het inpakken van knapperige koeken van topkwaliteit. Wil jij een bijdrage leveren aan het maken van dé Davelaar koeken?

Wij voeren geen sollicitatiegesprek. Wij stellen geen vragen over je (werk)verleden. Jij bepaalt zelf of je geschikt bent voor onze vacature. Het enige wat je moet doen is zelf even langskomen om je in te schrijven.

“ Een baan zonder sollicitatiegesprek

Functieomschrijving

Als productiemedewerker inpak ben je verantwoordelijk voor de volgende werkzaamheden:

- Het sorteren van koeken.
- Het secuur en snel inpakken van koekjes die op hoog tempo voorbij komen op de lopende band.
- Het vullen van de blikken met koekjes.
- De gevulde blikken klaarzetten in karren en/of in dozen op pallets.
- Kwaliteitscontroles uitvoeren en afval op de juiste wijze uitsorteren en klaarzetten voor vermaling.
- Schoonmaakwerkzaamheden aan de buitenzijde van de machines en op je eigen werkplek.

Functie-eisen

Wat mogen we van jou verwachten in de functie van productiemedewerker inpak:

- Jij bent minimaal 18 jaar.
- Jij bent direct beschikbaar voor 1 of meerdere diensten op maandag t/m donderdag van 07.00 uur tot 16.00 uur en je woont in de nabije omgeving van Zwaagdijk-Oost.
- Jij beheerst de Nederlandse taal in woord en geschrift, in verband met de veiligheid binnen het bedrijf.
- Jij bent een harde werker en deinst niet terug voor flink aanpoten in je werk.
- Jij voelt je verantwoordelijk en neemt jouw werk serieus.
- Jij bent een teamspeler en bent flexibel inzetbaar.
- Jij bent in staat om merendeels stand werk te verrichten en lopen & tillen is voor jou geen probleem.

Wij bieden

Als je aan de slag gaat als productiemedewerker bij Patisserie Pater kun je het volgende verwachten:

- Een baan voor minimaal 8 tot 24 uur per week.
- Een salaris conform bakkers cao.
- 25 vakantiedagen op basis van een fulltime contract.
- Een baan waar je nog veel kan leren en ontwikkelen met doorgroeimogelijkheden naar bijvoorbeeld de functie van lijndraaier of deegmaker.

Jouw werkplek

Pâtisserie Pater is de plek waar de bekende Davelaar koeken worden gebakken. Wij zijn een betekenisvol merk dat midden in de maatschappij staat. We brengen een ode aan de historie, een ode aan de bakker, een ode aan mensen die niet de aansluiting vinden binnen de maatschappij maar wel van onschatbare waarde zijn. Pâtisserie Pater is onderdeel van Amarant Bakkers. Een organisatie die bestaat uit meer dan 450 medewerkers, verdeeld over zes bakkerijen. De missie van Amarant Bakkers is om hun klanten groot te maken met brood! Dit wordt gedaan door elke dag vers brood (en koek!) te leveren aan de klanten. Zie ook www.davelaarkoeken.nl.

DAVELAAR®

Let op: alleen als je je persoonlijk bij ons langskomt, kom je in aanmerking voor de baan. Uiteraard nemen wij alle coronamaatregelen in acht. Je bent van harte welkom: iedere donderdag tussen 09.00 en 12.00 uur, op de Appelmarkt 12 in Zwaagdijk-Oost.

Pâtisserie Pater neemt deel aan het programma Open Hiring® | Een baan zonder sollicitatiegesprek.

