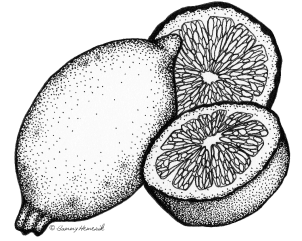


Bio banketbakker gezocht!

Om 6.00 gaan de ovens aan en bakken we in rap tempo al onze desembroden, focaccia, scones & croissanterie zodat alles warm & op tijd in onze locaties afgeleverd kan worden..



Na deze ochtend rush, een koffie, adempauze en in een rustiger tempo verder met de taart dienst.

KEEK heeft het afgelopen jaar veel focus en aandacht gehad voor ons brood, croissanterie & de gerechten voor onze horeca..

Het assortiment qua taart heeft zich minder ontwikkeld, dit zien we graag anders & hiervoor zoeken we jou!

We willen een mooi assortiment van vaste klassiekers, en een wisselend aanbod van weekend & feestdagen specials. We houden van robuuste, mooie taarten, cakes & koeken. Geen poespas. Wel pure smaken, oog voor seizoen & presentatie.

Het belangrijkste? Alles moet vooral gewoon heel erg lekker zijn!

Samen zet het keuken team zich dagelijks in voor mooie ambachtelijke producten.

We werken enkel met biologische grondstoffen en streven naar uitstekende & stabiele kwaliteit, positieve samenwerking en een prettige werkomgeving!

Als banketbakker werk je deels aan het vaste assortiment en draait mee in de productie hiervan. Daarnaast ligt je focus op het ontwikkelen en de productie van de weekend & feestdagen specials.

Je werkt direct onder de chef en stemt plannen en ideeën af.

Barst jij van de creativiteit & heb je een goede basis kennis om je ideeën concreet te maken, dit stuk naar een hoger niveau te tillen en positief mee te draaien in ons team? Dan zoeken wij jou!

Wat we jou bieden:

- fijne werkplek, in een gezellige bakkerij in hartje Utrecht
- werken met mooie, biologische grondstoffen en ambachtelijke werkwijze
- een klein en hecht bakkersteam, open werksfeer en... lekkere koffie :)

Wat we van je vragen:

- Je hebt ervaring als patissier of banketbakker
- Je werkt vaste dagen, incl. weekend dag, maar bent ook soms flexibel
- Je bent een teamspeler en communiceert open en direct

Werkdagen: in overleg zoeken we een passend ritme, met vaste weekenddag

Salaris: bespreekbaar, richtlijn schaal 6, van de KHN Cao.

Enthousiast? Stuur een e-mail met je CV en motivatie naar info@keekutrecht.nl
t.a.v. Lyhn Keybets.