

## Ervaren medewerker PATISSERIE & BAKKERIJ 32-38 uur per week

Smelt jij voor de geur van verse appeltaart? Kun jij een oven vullen met 26 taarten en met een cornet de meeste verfijnde decoraties op een taartje kalligraferen? Dan vind jij dit vast een mooie uitdaging!



Fietsend door de ochtendnevel wordt je bij de bakkerij verwelkomd door de geur van de eerste versgebakken broden. Met een goede espresso erbij bekijk je met je collega's wat er gedaan moet worden: taarten opmaken en snijden, bestellingen klaarzetten, chocolade smelten, appels schillen, recepturen afwegen, de oven vullen, fruit snijden... En soms moet er een meesterlijke bruidstaart gemaakt worden!

In de bakkerij werken we met uitsluitend biologische ingrediënten en verse, soms rauwe grondstoffen, waaronder zuivel en granen uit de Krommerijnstreek. Een deel van het graan malen we op onze eigen molen. Eetbare bloemen oogsten we in onze eigen bloementuin. Aan het eind van de dienst zorgen we er samen voor dat de bakkerij weer spik en span is. De restanten zaden en kruimels voeren we aan de kippen en de schapjes op het erf.

Een goede en positieve werksfeer vinden we belangrijk zodat er ruimte is om elkaar te helpen, van elkaar te leren en te inspireren. We bakken voor onze eigen restaurant en landgoedwinkel, maar ook voor diverse horeca en biologische winkels in Utrecht en omgeving.



Dit is wie wij zoeken:

- Je bent goedgehumt, communicatief en collegiaal
- Je hebt uitstekende vakkennis en ruime ervaring in de (banket) bakkerij of patisserie.
- Je bent nieuwsgierig naar ontwikkelingen in je vakgebied
- Je hart ligt bij goede, eerlijke en smaakvolle producten; mooi en puur.
- Je werkt secuur, opgeruimd en houdt overzicht over de werkprocessen, natuurlijk HACCP,
- Je kunt zowel zelfstandig werken als in een team en je neemt gemakkelijk nieuwe informatie op.
- Je werkt meestal dagen van 9 uur, met werktijden tussen 5.00 -16.00 uur. Je bent 1 weekenddag beschikbaar.
- Je kunt verfijnd werken, maar zeker ook productie maken.



Dit bieden we:

- Een moderne en karakteristieke werkplek met uitzicht op Amelisweerd, op 15 min. fietsen van de Dom
- Een leuk en divers team, lekker lunchbrood en de pauze doorbetaald.
- Een salaris volgens bakkers-cao, passend bij je ervaring en functie
- Ruimte om jezelf te ontwikkelen en ervaring op te doen op andere plekken in het bedrijf
- Korting op je verse Veldkeukenboodschappen in de Landgoedwinkel
- Wij helpen je natuurlijk om alles te weten te komen over de Veldkeuken en over het landgoed!

Interesse? Stuur een mailtje met CV naar [info@veldkeuken.nl](mailto:info@veldkeuken.nl) t.a.v René van der Veer .

Of breng het even langs! Op doordeweekse dagen kun je ook bellen: 030-254246

