



TAARTENBAKKER -CHEF BANKET

32-38 uur per week

De Veldkeuken zoekt een ervaren taartenbakker die graag werkt met verse en natuurlijke ingrediënten. In onze ambachtelijke bakkerij op Landgoed Amelisweerd werken we 100% biologisch en met ingrediënten van dichtbij. Bloemen en vers fruit voor de garnering komen van ons eigen boerenerf!

In de bakkerij werken de broodbakkers en banketbakkers naast elkaar, wel zo gezellig! Voor de continuïteit zoeken we iemand die de coördinatie van de patisserie op zich neemt en aandacht heeft voor een goede samenwerking in het team. Je verdeelt het werk zodanig met je collega's dat iedereen gevarieerd en met plezier werkt.



We bakken voor ons eigen restaurant en Landgoedwinkel en voor diverse horeca en winkels in de omgeving. Denk aan taarten, koeken, viennoiserie, quiches en pastries. Naast soms grote producties zijn er individuele bestellingen met aandacht voor detail. Particulieren kunnen feestelijke (bruids)taarten bestellen. Ook als in drukke periodes het team flink moet doorpakken houd je oog voor detail, verfijning en kwaliteit

De werkdagen variëren tussen 5.00 uur-16.00 uur, maandag t/m zaterdag. Meestal werken er 3 taartenbakkers per dag. Goede koffie en een positieve werksfeer vinden we belangrijk. Daarnaast houden we van een gevarieerde playlist voor de juiste energie!

Als team zorgen we ervoor dat de bakkerij aan het einde van de dag weer spic en span is. De kruimels voeren we aan de kippen en de schapen op het erf.

WERKPLEK MET COLLEGA'S

Op zomerse dagen kun je nog even lekker uitblazen op het landgoed langs de Krommerijn. Of we sluiten af met een drankje met alle bakkers en de chauffeurs (en soms met collega's uit het restaurant!)

De bakkerij werkt volgens het SlowFood principe: Good, Clean & Fair. Circulariteit en no waste staan hoog in het vaandel. Het vraagt kennis, creativiteit, teamwork en vakmanschap om vanuit deze visie en missie te werken. Naast klassieke recepturen is er ruimte voor creativiteit en productontwikkeling.



SLOW FOOD
PROFESSIONAL



Wat ga je doen?

- Je bereidt deeg of beslag voor taarten, viennoiserie en koekjes
- Je maakt vullingen en garneringen naar Veldkeukenrecept
- Je controleert op smaak, kwaliteit en een mooie afwerking
- Je zorgt voor overzichtelijke recepturen, voor de bestellingen, de maandplanning en de naleving van de HACCP en de schoonmaak
- Je anticipeert op seizoensspecials, feestdagen en bijzondere gelegenheden
- Je stemt af met de (brood)bakkers over het gebruik van de ovens, de koeling en de werkruimte
- Je ondersteunt de chauffeurs bij het uitzoeken van de bestellingen
- Je neemt initiatief voor nieuwe recepturen/verbeteringen en staat open voor ideeën van anderen



Wie ben jij?

- Je bent goedgemutst, communicatief en collegiaal, ook vroeg in de ochtend!
- Je werkt graag met biologische ingrediënten en bijzondere granen
- Je kunt je vinden in de Veldkeukenvisie en -signatuur
- Je werkt georganiseerd en houdt van fysiek werk
- Je kunt je collega's motiveren en enthousiasmeren, je bent een verbinder
- Je hebt relevante ervaring in een bakkerij of horecakeuken
- Je woont niet te ver weg

Dit bieden we:

- 32-38 uur per week; waarvan regelmatig 1 weekenddag
- Een degelijke inwerkperiode met praktische ondersteuning
- Salaris volgens de bakkers-CAO en passend bij je ervaring en functie
- Werkplek op een prachtig landgoed, in een goed uitgeruste bakkerij met mooie duurzame ingrediënten
- Inspirerend team van banketbakkers en broodbakkers
- Regelmatig een gezellige borrel en een inspirerend teamuitje bij collega's in de biologische voedselketen



Reageren:

Stuur een bericht met CV naar rene@veldkeuken.nl t.a.v. René van der Veer.

Op doordeweekse dagen kun je ook bellen: 030-2542463

