



BANKET - PATISSIERSPECIALIST

 HEEZE  FULL-TIME  PER DIRECT / IN OVERLEG

Bij IREKS delen we kennis en zijn we wereldwijd actief om met onderscheidende aroma en taste producten een bijdrage te leveren aan de hoogste kwaliteit in brood- en banketproducten. Dit altijd onder het duurzame motto: "Van nature het beste van akker tot bakker & consument" - dat is IREKS!

Als patissierspecialist ben je de expert op het gebied van ons Driedoppel assortiment voor de Nederlandse markt en weet je deze kennis toe te passen zowel in de praktijk als bij onze klanten, dit in combinatie met onze bestaande IREKS producten. Je belangrijkste taken worden:

- Ontwikkelen en opstellen van creatieve en rationeel implementeerbare recepten.
- Verlenen van vaktechnische ondersteuning aan onze buitendienst vanuit je specialisme en kennis op het gebied van banket en patisserie.
- Mede organiseren en geven van demonstraties en workshops aan onze klanten zowel intern als op locatie.
- Voorbereiden en begeleiden van fotoshoots, beurzen en trainingen.
- Aandragen van ideeën voor nieuwe concepten en producttoepassingen.

JE PROFIEL

- Je hebt een afgeronde bakkerijopleiding op MBO niveau 4, bij voorkeur met een aanvulling levensmiddelentechnologie.
- Ruime werkervaring in de banketbakkerij en kennis van technieken specifiek op het gebied van banket en patisserie.
- Je hebt een gestructureerde en nauwkeurige manier van werken, communicatieve vaardigheden en bent klantgericht.
- Je hebt Engelse taalvaardigheid waarbij kennis van de Duitse taal een pré is.

ONS AANBOD



MARKTCONFORM SALARIS
MET PROVISIEREGELING



AUTO VAN DE ZAAK



LEUK EN
ENTHOUSIAST TEAM



SECUNDAIRE ARBEIDS-
VOORWAARDEN PAKKET

GEÏNTERESSEERD?

Stuur dan voor 21 oktober 2022 uw sollicitatie met curriculum vitae aan het hieronder vernoemde (E-mail) adres. Voor meer informatie omtrent deze functie kunt u, tijdens kantooruren, contact opnemen met Paul Pinders / IREKS NEDERLAND B.V.