



NORD EVENT



Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir ab sofort eine(n)

## KONDITOR / PATISSIER

Sie sind für die Produktion von Süßspeisen für Eventcaterings, Buffets und Menüs verantwortlich und bringen dabei die gesamte Palette des Konditoreihandwerks ein. Cremespeisen, Kuchen, Torten und Hochzeitstorten werden von Ihnen ebenso hergestellt wie Dauer- und Feingebäck, Pralinen, Schokoladen- und Zuckerkunst.

### IHR PROFIL

- Eine abgeschlossene Ausbildung und erste Berufserfahrung, idealerweise in der Hotellerie oder im Eventcatering
- Interesse am Handwerk
- Kenntnisse im Backhandwerk sind von Vorteil
- hohes Maß an Motivation, die stetig verändernden Kundenerwartungen zu erfüllen
- körperliche Belastbarkeit
- Freude am Umgang mit Lebensmittelprodukten und der Komposition von Süßspeiseprodukten
- hohe Flexibilität, Kreativität, Leistungsbereitschaft sowie Teamfähigkeit
- sehr gute Umgangsformen sowie Kommunikationsfertigkeiten

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle Tätigkeit und die Möglichkeit zur persönlichen und beruflichen Entwicklung in einem jungen, motivierten Team mit allen Vorteilen einer privat geführten Unternehmensgruppe.

**WIR FREUEN UNS AUF IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN, DIE SIE  
BITTE PER E-MAIL AN [FRANK.CRIVELLARI@NORDEVENT.DE](mailto:FRANK.CRIVELLARI@NORDEVENT.DE) SENDEN**