

Wat houdt deze job in?

- Als broodbakker ben je verantwoordelijk voor **het afwegen van verschillende recepten** en het kneden van de degen. Controle van de deegkwaliteit is voor jou een must.
- Met respect voor de **ambacht**, verwerk je de degen a.d.h.v. verschillende installaties.
- Je hebt **oog voor détail**, werkt georganiseerd en proper.
- Dankzij ons aanbod, verwerk je een **ruim aantal producten**, van krokante pistolets tot zachte sandwiches. Maar ook zowel broden **op basis van gist als op basis van zuurdesem**.
- Als vroege vogel, begin je te werken wanneer anderen nog slapen, maar ben je wel steeds **vrij in de namiddag**.

Wat mag je van ons verwachten?

- Je komt terecht in een aangename werkomgeving, met een **goede collegiale sfeer**.
- Na een inlooperperiode bieden wij jou een **vast contract van onbepaalde duur**.
- Je bent **steeds vrij op dinsdag en woensdag**.
- Een **eerlijke verloning**, op basis van jou talenten.

Lijkt deze job iets voor u?

Stuur dan jouw CV per mail naar shop@espero-oostduinkerke.be met een korte omschrijving van jezelf.