

Wir sind ein namhaftes Privatunternehmen mit internationalen Firmenstandorten und weltweiten Aktivitäten.

Als Hersteller von Backgrundstoffen beliefern wir Bäckereien und Konditoreien.

Zum schnellstmöglichen Zeitpunkt suchen wir eine/n:

Konditor-/Bäckermeister oder Lebensmitteltechniker (m/w)

für die Entwicklung von Vormischungen für den Konditorei-/Bäckereimarkt mit Hauptaktivitäten für den französischen Markt.

Ihr Aufgabengebiet:

- selbständige Entwicklung, Verbesserung bereits bestehender Produkte, praktische Ausführung von Backversuchen, für den internationalen Markt
- Ausarbeitung von Anwendungsrezepturen, spezifisch für den französischen Markt
- fachliche Mitwirkung im Bereich Marketing, entsprechende Schulung und Unterstützung des französischen Vertriebs, Beratung französischer Kunden, teils vor Ort

Ihr Profil:

- erfahrener Konditor-/Bäcker(Meister)
- Sie verfügen idealerweise über ein Zusatzstudium der Lebensmitteltechnik oder Lebensmitteltechnologie
- Berufserfahrung im Bereich Produktentwicklung, mit guten Kenntnissen über eingesetzte Rohstoffe und Zusatzstoffe im Lebensmittelbereich
- gute Kenntnisse in Deutsch und Französisch sind eine wichtige Voraussetzung
- Engagement, Kreativität, sorgfältiges und strukturiertes Arbeiten, Teamfähigkeit sowie eine selbständige und sorgfältige Arbeitsweise mitbringen

Es erwarten Sie:

- Vielfältige Aufgaben in einem interessanten Umfeld.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen an unsere Personalabteilung.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung unter Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins, Ihrer Gehaltsvorstellung - schriftlich, per E-Mail oder [online](#) an:

Abel + Schäfer, KOMPLET Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG

Personalabteilung · Postfach 10 11 20
66301 Völklingen · info@komplet.com

