



## Vacature: Flexi Assistent-Patissier

FOUBERT IJS is een jong dynamisch bedrijf uit Sint-Niklaas met ijssalons in Antwerpen en Sint-Niklaas, en is een begrip in het Waasland en ver daarbuiten. Binnen de groep heeft FOUBERT ook een zeer succesvolle horecazaak, waarin net succesvol werd geïnvesteerd in een geslaagde facelift en professionalisering.

Meer details zijn te vinden op [www.foubert.eu](http://www.foubert.eu) en [www.centerken.be](http://www.centerken.be)

Om hun sterke regionale groei verder te helpen verwezenlijken, is FOUBERT op zoek naar een assistent-patissier.

**Functie:** Assistent-Patissier

**Contract:** Flexi weekdays

**Werkplaats:** Sint-Niklaas, Nobels-Peelmanstraat 10

**Startdatum:** De vacature is beschikbaar

Bent u op zoek naar een baan in een motiverende dynamische onderneming die beleving en kwaliteit hoog in het vaandel draagt? Waardeert u sociale contacten, zowel intern met collega's en met de klanten van FOUBERT?

Dan is deze functie geschikt voor u ...

### FUNCTIE

De assistent-patissier zal na een korte inlooperperiode ijs & ijstaarten bereiden voor de ijssalons, ijskarren, consumenten en b2b klanten. De assistent-patissier staat onder leiding van de chef-patissier die de taken verdeeld.

Hij/zij voert voornamelijk de volgende opdrachten uit:

- Productie: Bereiden van ijs & ijstaarten onder leiding van de chef-patissier
- Voorraad: Mee toezicht houden op het correct beheren van de stock. Bij afwezigheid van de chef-patissier worden de bestellingen bij leveranciers overgenomen door de assistent-patissier
- Facility: u staat mee in voor het perfect proper en georganiseerd achterlaten van de werkvloer en toestellen.
- Transport: beheren van interne transporten tussen de verschillende vestigingen, b2c klanten (webshop bestellingen) en b2b bestellingen bij afwezigheid van de chef-patissier
- Magazijn: u staat mee in voor het beheer en wegzetten van inkomende goederen
- Productontwikkeling: ontwikkeling van nieuwe smaken en ijstaarten. Erover waken dat we steeds blijven met de nieuwste trends.



## HET VEREISTE PROFIEL

Opleiding en professionele ervaring:

- U heeft een opleiding patissier/banketbakker of ijsbereiding gevolgd of gelijkwaardig door ervaring.
- U beschikt over een recente en geslaagde ervaring in een gelijkaardige functie, of u bent de witte raaf zonder ervaring die er volop voor wil gaan!

Persoonlijke vaardigheden en kwaliteiten:

- U communiceert, zowel schriftelijk als mondeling, vlot in het Nederlands en Engels. Frans is een pluspunt maar geen vereiste.
- U hebt een vlotte, klantvriendelijke houding en bezit een goed gevoel voor humor.
- Ervaring in ijsbereiding en/of patisserie is een sterk pluspunt.
- U bent dynamisch, nauwgezet en kan zelfstandig opgelegde taken met precisie uitvoeren.
- U werkt graag en goed samen in teamverband.
- U kan korte periodes zonder leiding werken, bij afwezigheid van de chef-patissier
- U hebt een basis computerkennis en het schrikt u niet af van met een tekstverwerker en spreadsheet te werken.

## HET AANBOD

U kan mede aan de bron staan van de verdere uitbouw van een gereputeerd bedrijf in een leuke dynamische sector. U komt terecht in een boeiende omgeving met oog voor persoonlijke groei. Er is ruimte voor een hands-on en unieke aanpak. Het bedrijf heeft een vlotte bedrijfscultuur, een zeer goede teamspirit en u werkt in een Vlaams bedrijf met historisch ambachtelijke, doch hedendaagse uitstraling, wat de voordelen biedt van een boeiende KMO met korte beslissingslijnen en menselijkheid. U ontvangt een marktconform salaris en werkzekerheid.

Wij hechten uitzonderlijk veel belang aan de work-life balance, mits de correcte werking van het bedrijf gegarandeerd wordt.

De werkuren zijn bespreekbaar maar situeren zich op weekdays tussen 9u en 17u30. Afwijkingen hierop zijn mogelijk.

De ateliers bevinden zich in de Nobels Peelmanstraat en de Stationsstraat te Sint-Niklaas, makkelijk bereikbaar met zowel trein, bus, fiets als met de wagen.

## SOLLICITEREN

Interesse? Stuur dan uw curriculum vitae en uw motivatiebrief naar [ikwilwerken@foubert.eu](mailto:ikwilwerken@foubert.eu)

Voor meer informatie over deze vacature, contacteer [info@foubert.eu](mailto:info@foubert.eu)