



BIJ ROBÈRT ZOEKT: **PATISSIER / BANKETBAKKER** **(PARTTIME-FULLTIME)**

Wij zoeken per direct een patissier voor de bakkerij van bij Robèrt, een van de bedrijven van Meester Pâtissier en Meester Boulanger Robèrt van Beckhoven en zijn partner Pirjo de Winkel in Oisterwijk.

Wie zijn wij?

Bij bij Robèrt bieden we onze gasten een complete beleving van het bakkersvak:

- In onze open bakkerij zien zij 'live' hoe de boulangers, patissiers en chocolatiers onze ambachtelijke bakkersproducten maken.
- In de winkel aan het eind van die gang kunnen zij al onze huisgemaakte producten kopen.
- In het moderne leslokaal boven de bakkerij kunnen zij in de leer bij ons cursusteam.

Ons restaurant Keuken Van Leer is hier een verlengstuk van: hier genieten onze gasten van het goede Brabantse leven in brede zin. Échte gastvrijheid, met liefde bereide gerechten en lekkers uit eigen bakkerij zijn hiervan de belangrijkste ingrediënten.

Wie zoeken wij?

Om samen te kunnen bouwen aan onze groei, vinden we het belangrijk dat je, op je eigen manier, past in ons team:

- Je geniet ervan om mensen een goed gevoel te geven, of dat nu is door de lekkerste en mooiste producten te maken of door je grootste glimlach op te zetten.
- Je weet van aanpakken en laat je niet afleiden door de waan van de dag, die soms hectisch en veeleisend kan zijn.
- Wij geven je veel vrijheid in je werk en ontwikkeling en je vindt het niet meer dan logisch dat we in ruil daarvoor verwachten dat je hierin je verantwoordelijkheid neemt.
- Je vindt het leuk om deel uit te maken van een ambitieus en gepassioneerd team en bent daarin loyaal, betrouwbaar en flexibel. Oftewel: we kunnen op je rekenen – en jij op ons.
- Wij zijn een bedrijf in groei. Je kijkt net als wij uit naar alle gave dingen die nog gaan komen en kunt het geduld opbrengen om hiernaartoe te werken, ook al gaat dat soms met vallen en opstaan. En ook niet onbelangrijk: we kunnen samen lachen om onze leermomenten én onze successen vieren.

En zakelijk/praktisch dan?

- Je hebt minimaal 2 à 3 jaar ervaring als patissier.
- Je bent gewend om alles zelf te maken; wij gebruiken geen make-off- of bake-offproducten.
- Je bent in staat om het productieproces te bewaken en optimaliseren (met Robèrt en onze chef-bakkerij als ruggensteun).
- Je loopt voorop wat betreft vakkennis en wilt altijd het nieuwste leren.
- Je bent bij voorkeur fulltime beschikbaar (38 uur per week: 4 lange dagen). Welke dagen je komt werken, bepalen we in overleg.



- Je bent bereid om eens per twee weken in het weekend te werken.
- Je bent bereid onze andere teams te helpen als de werkzaamheden hierom vragen. Dit zullen altijd ondersteunende werkzaamheden zijn, dus ervaring in de chocolaterie of boulangerie is geen vereiste.

Salaris

Wij vallen onder de bakkers-cao en houden ons aan de daarbij horende loonschalen.

Ben jij dé persoon die we zoeken?

Word jij er net zo enthousiast van als wij om onze gasten blij te maken met de lekkerste bakkersproducten? Dan gaan we graag met je in gesprek! Solliciteer via de knop op de vacaturepagina of stuur een mail met je motivatie cv en recente foto naar kantoor@bijrobert.nl.