

Vacature bakker

Korst is een kleine ambachtelijke bakkerij in Leuven opgestart in 2018. De broden rijzen op basis van een natuurlijke zuurdesem en naast brood vind je bij ons ook koekjes, cake en gebak.

Korst wil graag het verhaal achter brood vertellen en de keten bakker- boer- molenaar zichtbaar maken. Korst gelooft in kleinschaligheid en diversiteit . Biodiversiteit is essentieel voor de toekomst en wij willen als bakkerij dit ook vertalen naar onze producten waar je vaak verrast wordt in eenvoud en smaak. We werken hiervoor samen met kleinschalige en lokale molens en boeren.

We zijn op zoek naar een full-time medewerker die mee instaat voor het bakken van brood, het draaien van de degen en het vormen van de broden. We werken met hoge hydratatie degen waardoor veel handwerk noodzakelijk is.

Naast de broodproductie is iedereen samen verantwoordelijk voor de verkoop, afwas en opkuis.

Je profiel:

- ervaring met handwerk of horeca ervaring
- ervaring met hoge hydratatie degen is een pluspunt
- weekendwerk is geen probleem (ook zondag en feestdagen)
- goede fysieke conditie
- zelfstandig kunnen werken
- stressbestendig
- een vroege vogel
- verantwoordelijkheidsgevoel
- je werk organiseren op een propere en nauwgezette manier
- goed functioneren in teamverband

Ons aanbod:

- Een uitdagende job waar je iedere dag opnieuw veel voldoening uit haalt in een klein, hecht en aangenaam team.
- Je leert alles over zuurdesembrood en fermentatieprocessen. We leiden je op tot zelfstandig functionerende bakker.
- Full time job met wisselend werkschema (dinsdag tem zaterdag en woensdag tem zondag). Je werkt dus iedere zaterdag en om de week ook op zondag. De dag is verdeelt in 2 shiften: de vroege shift start in het weekend om 4 uur en tijdens de week om 5 uur 's ochtends . Iedere week heb je 2 vroege shiften.
- Full time job
- Contract van onbepaalde duur, met correcte verloning.
- 5 weken collectieve sluiting tijdens de zomermaanden en 2 weken collectieve sluiting in de winter.

De job is onmiddellijk beschikbaar. Graag een mailtje met CV en motivatiebrief naar info@bakkerij-korst.be

Algemene informatie vind je op www.bakkerij-korst.be