



Pankratiushof GmbH  
Lindenplatz 6  
55129 Mainz  
06131-957780

Neue Stelle:

## Bäcker (m|w|d)

ab sofort | in Voll- oder Teilzeit

Du suchst nach einem Job in einem hochmotivierten Team? In unserer kleinen, sehr handwerklich orientierten Backstube mit starkem Fokus auf Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit backen wir Sauerteigbrote und Croissants aus hochwertigen, biologischen Produkten.

Der Tag bei uns in der Backstube beginnt um 4 oder 5 Uhr, selten früher.

Teile des Aufgabenbereiches sind die Kalkulation, Herstellung und Backen der Sauerteigbrote, Tourieren und Aufarbeiten von Croissants, Reinigung der Backstube und Warenbestellung und Annahme.

Eine klassische Ausbildung als Bäcker ist nicht essentiell, wenn Du motiviert und lernbereit bist und vergleichbare Erfahrung anderweitig sammeln konntest.

Wir erwarten ein sehr hohes Maß an Qualitätsbewusstsein für Produkte und deren Verarbeitung, Kontinuität sowie Ordentliches und strukturiertes Arbeiten.

- Arbeitszeiten: 3-5 Arbeitstage je Woche zwischen 4/5 und 12/13.30 Uhr

Wir freuen uns über Deine Bewerbung mit Lohnvorstellung  
an: [paul@pankratiushof.de](mailto:paul@pankratiushof.de)