

## **4B Gastronomie AG – Restaurant / Espresso Bar Les Gareçons**

### **Stellenbeschreibung: Backschicht**

Mit den nachfolgenden Punkten werden die grundlegenden Arbeiten während der Schicht geregelt. Diese können jedoch bei Bedarf im laufenden Betrieb durch Vorgaben der Schicht-/Küchenleitungen ergänzt oder geändert werden.

- ⇒ Dienstzeiten 4.00 Uhr bis 11.30 Uhr
- ⇒ Aufbacken und fachgerechtes Veredeln des Kleingebäcks für die Espresso Bar
- ⇒ Aufbacken der Sandwichbrötchen
- ⇒ Produktion von Kuchen / Blechkuchen nach Rezepten
- ⇒ Produktion von z.B. Minitörtchen / Schnecken / Apfeltaschen / Dinkeldinger / Kürbistaler / Butter-S / Cookies etc. nach Hausrezepten
- ⇒ Produktion von Hefeteigwaren wie Zöpfen fürs Wochenende und zum täglichen Verkauf Schokoladenbrötchen sowie saisonal Osterhasen und Grättimänner
- ⇒ Produktion von Sonderartikeln für Caterings oder Veranstaltungen
- ⇒ Laufende Warenannahme und –kontrolle!  
– Verräumen von Kühl- und Tiefkühlprodukten!
- ⇒ Vollständiges Mise en place für die Folgeschicht vorbereiten  
(Gewährleistung eines einwandfreien Arbeitsablaufes der Folgeschichten)
- ⇒ Abwasch der verwendeten Arbeitsmittel
- ⇒ Sauberes Arbeiten und Reinigung der verwendeten Maschinen und der Arbeitsflächen zum Dienstdende, Kehren des Bodens, bei Bedarf nass wischen.
- ⇒ Einhaltung der HACCP- und Hygienevorschriften, gem. der Schulungsblätter sowie der Vorgaben und Hinweistafeln
- ⇒ Pausen werden selbstständig eingeplant – Voraussetzung ist ein ordentlicher Arbeitsplatz, ohne offene Behältnisse oder halbfertiger Produkte!
- ⇒ Regelmässige Teilnahme an Team- und abteilungsübergreifenden Sitzungen zur Planung des Bedarfs und Entwicklung neuer Ideen und Einbringen neuer Rezepte und Produkte.