



Weizenkorn

Der Weg vom Korn zum Brot fasziniert Sie? In unserer **Weizenkorn Bäckerei** stellen wir mit viel Liebe und handwerklichem Können frische Brote, Croissants und weitere Leckereien her – alles selbstgemacht, ohne Zusatzstoffe. Als **Integrationsbetrieb** der **Stiftung Weizenkorn** bieten wir Menschen mit Beeinträchtigungen spannende Arbeits- und Ausbildungsplätze an.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit, die mit Leidenschaft backt.

Bäcker/in 80 - 100 % mit arbeitsagogischem Flair

Ihr Wirkungsfeld

- Herstellung von Brot, Brötchen und Feinbackwaren
- Teige herstellen, aufarbeiten und backen
- Sicherstellen einer konstant hohen Produktqualität
- Mitwirkung bei der Entwicklung neuer Backwaren
- Einhalten der Hygiene- und Qualitätsstandards (HACCP)
- Pflege und Reinigung von Maschinen und Arbeitsplätzen
- Unterstützung bei Warenbestellungen und Lagerbewirtschaftung
- Agogische Begleitung, Anleitung und Förderung der Mitarbeitenden am begleiteten Arbeitsplatz

Ihr Profil

- Ausbildung als Bäcker/in oder entsprechende Berufserfahrung
- Leidenschaft für das traditionelle Bäckerhandwerk
- Weiterbildung resp. Erfahrung in Arbeitsagogik und in der Zusammenarbeit mit leistungsbeeinträchtigten Menschen von Vorteil
- Selbständige, zuverlässige und sorgfältige Arbeitsweise
- Hohes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Teamgeist und Flexibilität
- Bereitschaft für frühe Arbeitszeiten sowie Tagdienst (Montag bis Samstag)

Unser Angebot

- Sinnvolle Arbeit in einem integrativen Arbeitsumfeld
- Ein motiviertes Team und kollegiale Atmosphäre
- Faire Anstellungsbedingungen und Weiterbildungsmöglichkeiten

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an: jobs@weizenkorn.ch

Stiftung Weizenkorn
Oetlingerstrasse 81
4057 Basel
+41 61 686 91 31
www.weizenkorn.ch

Bäckerei Weizenkorn
Auf dem Wolf 31
4052 Basel

