

Asker Produkt AS gir individuell fagopplæring og arbeidsinkludering gjennom produksjon av varer og tjenester markedet etterspør. Vår visjon er at Asker Produkt skal sette standarden til arbeidsinkludering gjennom tilpasset fagopplæring. Vi har unike mennesker i arbeid som yter sitt aller beste for våre kunder og samarbeidspartnere. Asker Produkt leverer alt fra turskilt, transport og renholdsoppgaver til det vi mener er bygdas beste kaker. De selges bl.a. hos Den Glade Baker. I vår Cateringavdeling lager vi bagetter, snitter og salater på bestilling samt varmmat til eksterne kantiner. Vårt matfaglige program «EkteogEnkelt» baseres på ekte, gode råvarer. Vi ønsker å vise vei gjennom vår tro på at arbeidslyst skapes gjennom gode opplevelser, humør og trivsel. www.asketprodukt.no.



Konditor - leder

Vi søker en voksen og selvstendig konditor i 100 % stilling til vårt konditori. Du skal være en operativ leder av konditoriet med et team med en konditor, lærekandidat og flere arbeidstakere. Dette innebærer fagopplæring innen konditorfaget gjennom produksjon av produkter på menyen. Du inngår i matfaglig team i Asker Produkt og vil rapportere til leder MAT.

Ansvar og hovedarbeidsoppgaver:

- Du skal drifte, lede og utvikle Konditoriet
- Opplæringsansvar for arbeidstakere, lærekandidater og muligens etter hvert lærling(er)
- Produksjonsplanlegging - følge opp og organisere produksjonen slik at vi leverer i h.h.t. kundenes krav og forventning.
- Personalansvar
- Menyplanlegging
- Innkjøp og kostnadskontroll
- Kundeoppfølging; operative og administrative oppgaver
- Du skal motivere for læring og vekst samtidig som det lages bestilte produkter i teamet

Kvalifikasjoner og interesser:

- Fagbrev konditor eller tilsvarende erfaring
- Erfaring fra ledelse av konditori og gode lederegenskaper
- Gode kommunikasjons- og samarbeidsegenskaper
- Like å veilede mennesker, gjerne erfaring fra fagopplæring og kan vise til resultater
- Gode norskkunnskap skriftlig og muntlig
- Serviceinnstilt og strukturert
- Gode IT ferdigheter og god kunnskap om IK-mat

Vi tilbyr:

- En meningsfylt jobb hvor du får brukt faget og samtidig utvikle mennesker.
- Konkurransedyktige betingelser
- Nytt moderne storhusholdningskjøkken fra 2020
- Arbeidstid på dagtid, mandag-fredag, men oppdrag i helg og kveld kan forekomme
- Du blir en del av et solid fagkompetent team innen mat som er kjent for sine kvalitetsprodukter

Send inn kortfattet søknad til hr@asketprodukt.no innen 10. oktober. Spørsmål kan rettes til Leder MAT Niklas Lemstrøm tlf. 936 17 952.