

Produktentwickler Bäckerei und Konditorei (m/w/d)

Die Bundesakademie des Bäckerhandwerks im Weinheimer Waldschloss, ist die zentrale Bildungseinrichtung aller deutschen Bäckerverbände. Derzeit suchen wir eine Verstärkung des Teams, auch zur langfristigen Unterstützung unseres Partners, der BÄKO-ZENTRALE eG, im Bereich der Produkt- und Innovationsentwicklung von neuen Rohstoffen und Backwaren

Auf Dich warten spannende Aufgaben:

- Aktive Suche nach neuen, innovativen Rohstoffen für Bäckerei und Konditorei
- Food-Scouting inkl. Blick in andere Länder und deren Märkte
- Beobachtung, Analyse und Dokumentation von Marktveränderungen und Trends
- Produktentwicklung inkl. Rezepterstellung mit neuen Rohstoffen
- Präsentation und Vorstellung von Rohstoffen und Rezepten
- Kontaktperson für die BÄKO-ZENTRALE eG und Unterstützung unseres Partners
- Unterstützung des Weinheimer Fachlehrerteams im Unterricht und in Seminaren
- Weitere Aufgaben gemäß deinen persönlichen Fähigkeiten

Idealerweise bringst Du folgendes Profil mit:

- Ausbildungen in Bäckerei und Konditorei auf hohem Niveau (Meisterbrief, ggf. auch Patissier oder Koch, ggf. auch Studium Lebensmitteltechnologie nach d. Ausbildung)
- Erfahrungen in der Produktentwicklung
- Fundierte Kenntnisse in der sensorischen Produktanalyse
- Selbstständige, eigenverantwortliche und strukturierte Arbeitsweise
- Positive Ausstrahlung und gute Kommunikationsfähigkeiten (Vorträge etc.)
- Sprachkenntnisse, mindestens Deutsch und Englisch in Wort und Schrift
- Grundkenntnisse der Kalkulation und ein kostenbewusstes Handeln
- Sicherer Umgang mit Office-Software (Outlook, Teams, PowerPoint, Excel etc.)
- Die Bereitschaft, den Lebensmittelpunkt nach der Probezeit in den Rhein-Neckar-Raum (Weinheim, Heidelberg, Mannheim) zu verlegen

Wir bieten Dir:

- Unbefristete Tätigkeit in Vollzeit, als Festanstellung und mit flexiblen Arbeitszeiten
- ein spannendes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit flachen Hierarchien
- eine sehr gute Bezahlung gemäß Deinen Fähigkeiten und Erfahrungen
- Mitarbeiterrabatt für die qualitativ hochwertigen Mahlzeiten im eigenen Restaurant
- die Möglichkeit, Dich kreativ auszutoben und als Impulsgeber zu verwirklichen

Kontakt für weitere Infos sowie Bewerbung per E-Mail:

Thomas Muschelknautz

Telefon: 06201-107-255

E-Mail: muschelknautz@akademie-weinheim.de

#gerneperDu