

*نبذة عنا:** [مخبز يحضر أنواع الخبز ، مثل ، الساوردو ، أرغفة خبز الارتيزان، الخبز الفرنسي، إلخ.]

ملخص الوظيفة: *نحن نبحت عن طاهي خبز ماهر ومتحمس للانضمام إلى فريقنا. سيكون المرشح المثالي شغوفًا بالخبز وفهمًا قويًا لتقنيات صنع الخبز. ستكون مسؤولاً عن إنتاج مجموعة متنوعة من الخبز، وإدارة تحضير العجين، والمساهمة في إنشاء عروض خبز فريدة.

المسؤوليات الرئيسية: - تحضير وخبز مجموعة متنوعة من الخبز، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر أرغفة الخبز الارتيزان، والخبز الفرنسي، وخبز الساوردو، والخبز المتخصص. - تطوير وصفات خبز جديدة وتحسين الوصفات الموجودة باستمرار لتحسين النكهة والملمس. - إدارة عمليات تخمير العجين وتشكيله والخبز لضمان نتائج عالية الجودة. - مراقبة معدات الخبز والحفاظ عليها في حالة عمل جيدة؛ استكشاف أي مشكلات قد تنشأ. - الإشراف على مخزون المكونات والإمدادات المتعلقة بإنتاج الخبز، وضمان نضارته وجودته. - تدريب وتوجيه الخبازين المبتدئين في تقنيات صنع الخبز وأفضل الممارسات. - الحفاظ على بيئة عمل نظيفة ومنظمة، مع اتباع جميع لوائح الصحة والسلامة. - التعاون مع الفريق في الطلبات الخاصة والعروض الترويجية والعروض الموسمية.

المؤهلات: - درجة في الطهي أو خبرة معادلة في الخبز الاحترافي، مع التركيز على صنع الخبز. - خبرة لا تقل عن [٣-٥ سنوات] في إنتاج الخبز على وجه التحديد. - معرفة قوية بتقنيات صنع الخبز المختلفة، بما في ذلك التخمير والإثبات. - عقلية إبداعية مع القدرة على تطوير وصفات فريدة وملامح نكهة. - مهارات تنظيمية ممتازة والاهتمام بالتفاصيل. - مهارات اتصال قوية والقدرة على العمل بشكل تعاوني مع فريق. - القدرة على العمل في بيئة سريعة الخطى مع الحفاظ على معايير عالية.