



## Vacature allround bakker 38 uur per week

Bakkerij Tom van Otterloo is de duurzame bakker van Arnhem. Allereerst bakken wij al jaren lekker brood en aanverwante heerlijkheden o.a. op basis van desem. Die producten verkopen we in onze winkels in De Steeg (Hoofdstraat 94) en Arnhem (Graaf Lodewijkstraat 2, Steenstraat 81).

Wij leggen de lat hoog. Wij hebben échte aandacht voor onze klanten (winkel- en horecaklanten), leveren maatwerk en zijn dienstverlenend. Wij zijn innovatief en vernieuwend in onze samenwerkingen en de ontwikkeling van nieuwe lekkernijen. Wil je een goede indruk krijgen van wie wij zijn en wat we doen dan verwijzen we je naar <https://www.facebook.com/BakkerijTomvanOtterloo/> en [www.bakkerijtomvanotterloo.nl](http://www.bakkerijtomvanotterloo.nl) of bekijk deze film van Sacha Barraud <https://vimeo.com/298338827> over boer, molenaar en bakker waarin ook ons bedrijf voorkomt.

### ALLROUND BAKKER

Wij zijn op zoek naar een bakker met een hart voor het ambacht. Een vakidoot die enthousiast, proactief, flexibel en gek is op brood. Iemand die meerdere ballen of beter gezegd broden tegelijk in de lucht kan houden.

Heb jij werkervaring en beschik je over een proactieve houding en spreekt ons concept je aan? Dan willen we je graag uitnodigen voor een kennismakingsgesprek. Mail een motivatiebrief inclusief CV naar [winkel@bakkerijtomvanotterloo.nl](mailto:winkel@bakkerijtomvanotterloo.nl).

### De functie

Aantal uren: 38 uur per week (nachtwerk)

Locatie: bakkerij in De Steeg

### Werkzaamheden

Je houdt je voornamelijk bezig met het maken van allerlei broodproducten op ambachtelijke wijze. Je maakt hierbij gebruik van vaste recepten. Je houdt tijdens het uitvoeren van je werkzaamheden rekening met afwijkende grondstoffen en producten die invloed kunnen hebben op de kwaliteit van de producten. Je gebruikt je creativiteit bij het bereiden en afwerken van producten en bij het oplossen van problemen die je tegenkomt.

Je hebt inzicht in de processen zoals het kneden, rijzen, bakken en kan hier flexibel mee omgaan door de planning op tijd aan te passen.

De allround broodbakker is een fysiek harde werker die van aanpakken weet.

Je werkzaamheden zijn deels routinematig van aard, steeds gelijke producten en werkwijzen volgens vaste recepturen. Toch moet je rekening houden met afwijkende hoeveelheden, grondstoffen en (tussen)producten, bereidingswijzen en afwerking. Juist omdat broodproducten natuurproducten zijn, kan het product en de planning van het proces steeds afwijken. De complexiteit in de werkzaamheden zit in het herkennen van afwijkingen in de grondstoffen of (tussen)producten en het flexibel inspelen op het natuurlijk proces door dit tijdig te signaleren en zijn planning en werkzaamheden hierop aan te passen. Hiervoor moet hij beschikken over algemene productkennis en basisvaardigheden binnen de bakkerijbranche.



### Competenties

- nauwkeurig
- werkt gedisciplineerd en planmatig
- bent collegiaal
- volgt de (hygiëne)regels
- creatief
- kwaliteitsgericht

### Opleidingsniveau

MBO - HBO

### Interesse?

Reageer en bel 026-4952306 of stuur een e-mail met je CV en motivatie naar [winkel@bakkerijtomvanotterloo.nl](mailto:winkel@bakkerijtomvanotterloo.nl) t.a.v. Tom van Otterloo.