



Bijbaan Inpak & Productie

Chocolatier Tosca BV is een zelfstandig productiebedrijf en produceert op grote schaal ambachtelijke en innovatieve chocolade producten voor de retail, horeca en bakkerij sector. Dagelijks zetten wij ons in om een culinair geniet moment te realiseren voor onze eindconsument.

Wij werken vanuit ons bedrijfspand in Roosendaal, waar een team van ca. 35 medewerkers werkzaam is. Binnen ons bedrijf werken we met een modern machinepark, waar kwaliteit en arbeidsveiligheid voorop staan. We zijn dan ook gecertificeerd volgens FSSC 22000.

In verband met de sterke groei van het bedrijf zoeken wij een enthousiaste student die ons team komt versterken.

Is deze functie iets voor jou? Stuur je sollicitatie met motivatie en CV per email naar: info@chocolatiertosca.nl. Voor vragen kun je ons bereiken op 0165-520278.

Tosca
MASTERS IN CHOCOLATE

FUNCTIEOMSCHRIJVING

- Het verpakken en etiketteren van chocoladeproducten.
- Uitslaan van de vormen waarin de chocolade geproduceerd is.
- Het controleren van de kwaliteit van de producten.
- Verrichten van opruim en schoonmaakwerkzaamheden volgens de geldende procedures.

FUNCTIE-EISEN

- Je werkt graag in teamverband, bent nauwkeurig en je staat voor kwaliteit.
- Je hebt affiniteit met het chocolade vak.
- Je bent flexibel inzetbaar, aangezien wij met seizoen producten werken.
- Je hebt verantwoordelijkheidsgevoel en leeft de voorschriften na op het gebied van kwaliteit en voedselveiligheid systemen.
- Je bent minimaal 2 dagdelen beschikbaar op maandag- ,dinsdag- of woensdagavond van 17:00 21:00 uur, vrijdagmiddag of zaterdag van 08:00 12:00 uur.
- In de vakanties is er de mogelijkheid om zoveel uren te maken als je zelf wil.