

<https://ds-investment.de/job/pizzabaecker-pizzaiolo-pizza-al-taglio-m-w-d/>

Pizzabäcker / Pizzaiolo Pizza al Taglio (m/w/d)

Beschreibung

Bringen Sie den Geschmack Italiens auf den Punkt – Slice für Slice.

Sie lieben den Duft von frisch gebackenem Teig, arbeiten präzise und mit Leidenschaft – und möchten Teil eines modernen Food-Konzepts werden?

Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Mit unserem Konzept bringen wir echte **Pizza al Taglio – wie in Rom** – in ein skalierbares, hochwertiges System. Kein klassischer Imbiss. Sondern Qualität, Geschwindigkeit und Stil.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Belegen und Backen von Pizza al Taglio (Blechpizza) auf höchstem Qualitätsniveau
- Portionieren, Präsentieren und Verkaufen der Produkte direkt am Counter
- Sicherstellung gleichbleibender Qualität, Frische und Optik
- Einhaltung aller Hygiene- und Qualitätsstandards (HACCP)
- Vorbereitung von Zutaten und Mise en Place
- Unterstützung bei Bestellungen und Warenkontrolle

Qualifikationen / Anforderungen

- Erfahrung als Pizzabäcker, Koch, Bäcker oder in der Gastronomie (Quereinsteiger willkommen)
- Leidenschaft für italienische Küche und hochwertige Produkte
- Gefühl für Teig, Backzeit und Qualität
- Schnelle, saubere und strukturierte Arbeitsweise
- Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten (auch Wochenenden)

Leistungen der Anstellung

Arbeitgeber

YUNIQ Group – D.S. Investment Holding GmbH

Arbeitspensum

Vollzeit, Teilzeit

Start Anstellung

01.05.2026 – 15.06.2026

Dauer der Anstellung

mind 1. Jahr

Industrie / Gewerbe

Systemgastronomie

Arbeitsort

Mainz

Arbeitszeiten

10 – 19 Uhr

Veröffentlichungsdatum

04.04.2026

- Arbeiten in einem modernen, wachstumsstarken Gastro-Konzept
- Klare Prozesse, strukturierte Abläufe – kein Chaosbetrieb
- Entwicklungsmöglichkeiten (z. B. Store-Leitung / Expansion)
- Ein starkes Team mit klarer Vision
- Attraktive Vergütung + Entwicklungsperspektive

Kontakte

Senden Sie uns Ihre Bewerbung direkt über unser Bewerbungsformular.