

Vacature: Patissier – La Bomba, Denekamp & Erve Meinders, Tilligte

Ben jij een creatieve patissier of banketbakker met passie voor het ambacht? Krijg jij energie van het maken van de lekkerste taarten, cakes, chocolade en andere lekkernijen? Dan zijn wij op zoek naar jou!

Bedrijf: Boerderijcampus

Bedrijfsonderdelen: Oons Stekkie, Erve Meinders, Manege Meinders, La Bomba

Werkplek: La Bomba, Vledderstraat 10 Denekamp & Erve Meinders, Westenveldweg 13 Tilligte

Uren: 20-24 uur

Inschaling: Salaris volgens de cao-horeca functiegroep 5

Over ons

Boerderijcampus bestaat sinds 2003 en is in de afgelopen jaren sterk gegroeid. Wat ooit begon als een zorglocatie, is inmiddels uitgegroeid tot een organisatie met meerdere bedrijven en locaties in verschillende sectoren. Binnen de Boerderijcampus-familie is er volop beweging en ontwikkeling. De bedrijven die onder Boerderijcampus vallen zijn:

- [Kinderopvang Oons Stekkie](#) KDV en BSO in Ootmarsum en Denekamp.
- [Erve Meinders](#) Dagbesteding en wonen voor mensen met een beperking, horeca en speeltuin te Tilligte.
- [Manege Meinders](#) Manege waar reguliere paardrijlessen worden gegeven te Tilligte.
- [La Bomba](#) Patisserie te Denekamp.

Jouw rol

Wij zijn op zoek naar een Patissier die met vakmanschap, creativiteit en oog voor kwaliteit de lekkerste producten weet te maken. Als Patissier werk je afwisselend voor La Bomba en 't Koekhoes op Erve Meinders. Je bereidt een breed assortiment aan producten, van taarten en cakes tot desserts en chocolade.

Je maakt producten voor de verkoop in de winkel van La Bomba, voor het terras en de horeca van Erve Meinders én voor bestellingen van klanten, bijvoorbeeld voor verjaardagen, feesten of andere bijzondere gelegenheden.

Je werkt nauwkeurig, hebt oog voor presentatie en zorgt ervoor dat iedere creatie niet alleen heerlijk smaakt, maar er ook goed uitziet.

Wat ga je doen?

Je werkzaamheden bestaan onder andere uit:

- Het bereiden van taarten, cakes, desserts, chocolade, etc.
- Wensen van klanten omzetten in mooie en smaakvolle creaties.
- Meedenken over nieuwe recepten, smaken en seizoensproducten.
- Decoreren en presenteren van producten.
- Werken volgens de geldende hygiëne- en voedselveiligheidsrichtlijnen (HACCP).
- Zorgen voor een nette en opgeruimde werkplek.

Wat neem je mee?

- Een afgeronde opleiding als patissier, bakker of een vergelijkbare vakopleiding.
- Minimaal twee jaar ervaring met het bereiden, decoreren en afwerken van taarten, gebak en desserts is een pré.
- Je staat open voor het volgen van een module of leertraject om bevoegd te worden om met de zorgdeelnemers te werken.
- Creativiteit, gevoel voor smaak en oog voor detail.
- Kennis van HACCP-richtlijnen.
- Je kunt zowel zelfstandig als in teamverband werken.

Wie ben jij?

Je herkent jezelf in de kernwaarden van Boerderijcampus:

- **Daadkrachtig** – je doet wat je zegt en durft beslissingen te nemen.
- **Ondernemend** – je ziet kansen en blijft verbeteren.
- **Liefdevol** – je werkt met aandacht en betrokkenheid.
- **Toegankelijk** – je bent open, eerlijk en gastvrij.

Wat bieden wij?

- Een afwisselende functie op twee unieke en levendige werkplekken.
- Veel ruimte voor creativiteit en eigen ideeën.
- Werken met ambachtelijke producten en verse ingrediënten.
- Een fijne werkomgeving waar kwaliteit en gastvrijheid centraal staan.
- Ruimte om jezelf te ontwikkelen.
- Salaris volgens cao en passende arbeidsvoorwaarden.

Enthousiast?

Herken jij jezelf in dit profiel? Bel ons via 0541 – 700 228 voor meer informatie of stuur direct je motivatie en cv naar personeel@boerderijcampus.nl t.a.v. HR.