IREKS

MASTER BAKER (M/V/X)

Krijg je energie van het oplossen van technische uitdagingen, het ontwikkelen van nieuwe recepten en het begeleiden van klanten? Ben jij gepassioneerd door brood met bakken ervaring én deel je graag je kennis met anderen? Dan ben jij misschien wel de Master Baker die wij zoeken!

Wat ga je doen?

Als Master Baker ben jij dé technische expert en het aanspreekpunt voor zowel onze ambachtelijke en industriële klanten als je collega's. Je combineert vakmanschap met advies en helpt onze klanten om het beste uit hun producten en processen te halen.

Jouw taken zijn onder andere:

- Je analyseert de behoeften en uitdagingen van onze klanten en biedt praktische oplossingen.
- Je ontwikkelt recepten op maat die perfect aansluiten bij de visie en productie van iedere klant.
- Je test nieuwe producten en recepten, zowel in onze testbakkerij als bij klanten op locatie.
- Je begeleidt de implementatie van nieuwe recepten en producten bij klanten.
- Je geeft demonstraties en inspireert klanten met jouw vakkennis.
- Je lost kwaliteits- en productieproblemen op in de productie van de bakker.
- Je ondersteunt collega's en verzorgt opleidingen.
- Je documenteert projecten en maakt duidelijke bakverslagen na elk klantenbezoek.
- Je signaleert trends in de markt en denkt mee over innovatieve oplossingen voor terugkerende uitdagingen.

Wat breng jij mee?

Je bent een ervaren bakker die graag kennis deelt en energie haalt uit klantencontact.
Je beschikt over:

- Een opleiding als brood- en banketbakker of een gelijkwaardige, ruime baktechnische ervaring.
- Minstens 10 jaar relevante praktijkervaring.
- Een grondige kennis van grondstoffen, bakprocessen en technieken.
- Sterke communicatieve vaardigheden en een klantgerichte mindset.
- Basiskennis van Microsoft Office.
- Een goede kennis van Nederlands én Frans. Kennis van Engels en/of Duits is een mooie extra troef.

Wat bieden wij jou?

- Een unieke functie waarin je jouw passie voor bakken combineert met advies en innovatie.
- Veel afwisseling tussen klantenbezoeken, testen, productontwikkeling en demonstraties.
- De kans om mee te bouwen aan nieuwe producten en recepten.
- Samenwerking met een enthousiast team van technische specialisten en productontwikkelaars.
- Een professionele omgeving waar vakmanschap, kwaliteit en innovatie centraal staan.
- Ruimte om jezelf verder te ontwikkelen en je expertise verder uit te bouwen.
- Aantrekkelijke extralegale voordelen, waaronder een bedrijfswagen, groepsverzekering en andere voordelen.

Klaar om het verschil te maken?

Wil jij jouw passie voor bakken inzetten om klanten te inspireren én mee te bouwen aan de bakkerij van morgen?
Solliciteer vandaag nog en word onze nieuwe Master Baker!

Klinkt dit als jouw volgende uitdaging? Stuur dan snel je motivatie en CV door en wie weet verwelkomen we jou binnenkort in ons team: yoko.vervliet@ireks.be