GEZOCHT: **DOCENT PATISSERIE (PARTTIME OF FULLTIME)**

Waarom raakt mijn anglaise in de schift? Hoe kan ik mijn producten een modernere uitstraling geven? Hoe voorkom ik dat mijn chocolade wit uitslaat?

Met deze en andere vragen komen jaarlijks honderden cursisten naar Bakery Institute in Zaandam vanuit allerlei achtergronden en met uiteenlopende doelstellingen. Wat hen bindt, is de behoefte aan gedegen vakkennis over de bakkerij. Bakery Institute onderscheidt zich met de focus op het 'waarom' achter processen en de toepassing van pure grondstoffen. Wij bieden onafhankelijke, kwalitatief goede kennis en voelen ons verantwoordelijk voor het opfrissen van het niveau en imago van de bakkerijsector. Als **docent Patisserie** speel jij daar een hoofdrol in, met vakkennis, structuur én een flinke dosis communicatie en gastvrijheid.

Wat ga je doen?

Je geeft cursussen op het gebied van patisserie en eventueel chocolaterie aan diverse doelgroepen: van enthousiaste thuisbakker tot carrière-switcher of professional. De praktijkgerichte lessen zijn een afwisseling van theorie, demonstratie en het bereiden van de producten. Je start de dag bijtijds met een goede kop koffie, doet alvast wat afweegwerk en ontvangt vervolgens alle cursisten met enthousiasme. Je zorgt ervoor dat de dag gestructureerd verloopt, maar hebt bovenal aandacht voor ieders leerwensen en de sfeer in de groep. Met jouw tips en uitleg wordt er gewerkt aan een verzorgde showtafel vol prachtige producten en creëer je een onvergetelijke leerervaring die naar meer smaakt.

Wat bieden wij?

Wij bieden een parttime (min 24 uur) of fulltime dienstverband met een passend salaris, afhankelijk van je ervaring. Je komt terecht in een klein en betrokken team met een informele, no-nonsense sfeer, waar veel kan én mag. Onze cursisten zijn enthousiast en gemotiveerd, en we genieten samen van de dagelijkse lunch met versgebakken brood. Ook organiseren we regelmatig leuke, culinaire uitstapjes. Een werkplek waar je plezier hebt, kunt groeien en echt verschil maakt.



Wie ben jij?

Deze rol is ideaal als je jouw vakkennis graag deelt én zoekt naar meer regelmaat en vaste uren in een inspirerende omgeving. Daarnaast herken jij jezelf in het volgende:

- ***Vakmanschap*** je bent een expert op je vakgebied en vindt het leuk om je kennis van en liefde voor het vak over te dragen op anderen. Ervaring met lesgeven is mooi meegenomen, maar je motivatie om jezelf didactisch verder te ontwikkelen vinden we minstens zo belangrijk.
- ***Praktijkgericht*** dankzij jouw praktijkervaring weet je als geen ander hoe het er in de patisserie aan toe gaat en je vertaalt dit gemakkelijk naar de les.
- ***Sociaal*** je bent een makkelijke prater die zich goed kan inleven in verschillende doelgroepen en mensen graag verder helpt. Je hebt oog voor groepsdynamiek en weet met humor en geduld je boodschap over te brengen.
- ***Proactief*** je bent niet bang om eigen initiatief te tonen en de daarbij horende verantwoordelijkheid te nemen. Je bent oplossingsgericht en hebt een hands-on mentaliteit.
- ***Gestructureerd*** je bent georganiseerd en kunt goed overzicht bewaren, maar beschikt ook over het nodige improvisatievermogen.



Ja, ik heb interesse!

Ben jij toe aan een nieuwe uitdaging en zie je jezelf in deze rol? Dan maken we graag kennis! Stuur je motivatie en cv naar **tamara@bakeryinstitute.nl**. Wil je nog iets vragen, dan kun je ons bellen op 075-6157226 en vragen naar Suzanne of Tamara.