



Over ons

Maître Paul B.V. is marktleider in Nederland in vers diepgevroren patisserie en heeft zich ontwikkeld tot één van de grotere industriële patisserie banketbakkerijen van Europa. In Tilburg werken dagelijks ongeveer met 230 medewerkers om zo efficiënt en kwalitatief hoogwaardig mogelijk patisserieproducten te realiseren. Maître Paul B.V. maakt onderdeel uit van het familiebedrijf Châteraisé. Châteraisé is een merknaam op het gebied van exclusieve patisserie in Japan.

Wij zijn als bedrijf en als werkgever continue in beweging. We hebben een informele bedrijfscultuur en er is aandacht voor persoonlijke ontwikkeling en groei. Wil je meer weten over ons? Ga dan naar onze website voor meer informatie en een overzicht van onze actuele vacatures:

www.maitrepaul.nl.

De functie

Heb jij ervaring als Meewerkend Voorman of -vrouw, en ben jij op zoek naar een nieuwe uitdaging binnen een informele organisatie? Dan hebben wij een mooie positie voor een ervaren:

MEEWERKEND VOORMAN/VROUW

Als Meewerkend Voorman heb je een zeer flexibele baan. Je draagt zorg voor de realisatie van de geplande productie, zodanig dat de gestelde eisen voor kwantiteit, kwaliteit en kosten. Dit houdt in het zorgen voor het instellen, bedienen en controleren van een deel van de lijnapparatuur ten behoeve van het vervaardigen van diverse soorten diepvriesgebak. Ook ben je verantwoordelijk op het toezien op de juiste werking van de productieapparatuur, zodat de productie minimale stagnatie ondervindt en het voorbereiden van werkzaamheden op basis van de planningen en aanvullende informatie zodat het werk doelmatig en efficiënte uitgevoerd kan worden.

Daarnaast geef je leiding aan zowel het vaste personeel als uitzendkrachten aan de lijn. Denk daarbij aan: het indelen van de werkzaamheden, opdrachten verstrekken, instrueren, inwerken, beoordelen, begeleiden, motiveren, coachen van medewerkers. In deze rol stuur je de Operators en Productiemedewerkers aan, je rapporteert aan de Ploegchef.

Profiel

Om in deze functie goed tot je recht te komen, is het van belang dat jij jezelf herkent in het onderstaand geschetste profiel:

- MBO werk- en denkniveau;
- Minimaal 2 jaar werkervaring in een soortgelijke functie;
- Minimaal in het bezit van VAPRO A, of Bakkersopleiding;
- Ervaring in de levensmiddelenindustrie is een pré;
- Bereid tot het volgen van opleidingen;
- Bereid om in ploegen te werken;
- Goede beheersing van de Nederlandse taal, zowel in woord als geschrift.

Wat bieden wij

Niet alleen onze producten, maar ook onze mensen voldoen aan de hoogste kwaliteitseisen. Er is ruimte voor dynamiek, persoonlijke aandacht, opleiding, ontwikkeling en een prettige werkomgeving. Een marktconform beloningspakket maakt dit aanbod compleet.

Interesse?

Graag ontvangen wij van jou een uitgebreide motivatiebrief en curriculum vitae. Deze kun je richten aan de HR afdeling van Maître Paul B.V.:

personeelenorganisatie@maitrepaul.com

Vragen?

Ben je enthousiast geworden maar zou je nog meer informatie willen, dan kun je contact opnemen met de afdeling HR via telefoonnummer 013-5951000.

Noot voor recruitmentbureaus: we werken met zorgvuldig geselecteerde bureaus. Acquisitie op basis van deze vacature is niet zinvol noch gewaardeerd. Het verzenden van ongevraagde profielen zal betekenen dat deze kandidaten worden behandeld als directe sollicitaties.