



## **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](http://www.maitrepaul.nl).

## **De functie**

Heb jij ervaring als Operator en ben jij op zoek naar een nieuwe uitdaging binnen een informele organisatie? Dan hebben wij een mooie positie voor een ervaren:

# **OVENIST**

Als Ovenist heb je een zeer flexibele baan. Je draagt zorg voor de realisatie van de gewenste productie, zodanig dat de gestelde hoeveelheden producten met de juiste kwaliteit geproduceerd worden. Het tijdig zorgdragen voor het instellen, bedienen en controleren van de lijnapparatuur ten behoeve het vervaardigen van diverse soorten producten volgens geldende recepten en procedures. Daarnaast neem je geregeld monsters en voer je standaard analyses uit. Deze gegevens dienen bijgehouden te worden op beschikbare formulieren en systemen. De Ovenist stelt de lijn in en om, alvorens de lijn op te starten, zodanig dat het proces en het product aan de specificaties voldoen. Ook zal je als Ovenist toezien op de juiste werking van productieapparatuur, zodanig dat de productie minimale stagnatie ondervindt.

## **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 niveau 3 werk- en denkniveau;
- Minimaal 2 jaar werkervaring in een soortgelijke functie;
- Minimaal in het bezit van VAPRO A, of Food of Bakkersopleiding;, en HACCP
- Aantoonbare technische kennis/achtergrond;
- Ervaring in de levensmiddelenindustrie is een pré;

- 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](mailto: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.*