



Praktikum bei Nala The Chocolate Queen

Nala The Chocolate Queens ist eine innovative, kleine Schokolademanufaktur im Premium-Segment und voll im Wachstum. Wir lieben es, mit besonderen Aromakombinationen, frischen Gewürzen und speziellen Looks neue Pralinen und Schokoladenvariationen zu kreieren. Unsere vielfältigen Editionen werden in kleiner Stückzahl von Hand, mit viel Liebe und Leidenschaft hergestellt.

Dieses Umfeld ist gerade für frischgebackene Konditoren/innen oder für Quereinsteiger/innen sehr beliebt und geeignet. Hier bekommt man in Kürze einen vielfältigen Überblick, was Handarbeit im Segment der Premiumschokolade bedeutet.

Das bringst du mit:

- Interesse, Offenheit und Freude am Lernen
- Eine angefangene oder abgeschlossene Ausbildung im Lebensmittelbereich/Gastronomie
- Hohe Motivation für das solide Handwerk mit Schokolade
- Minimum vier Wochen Einsatzmöglichkeit am Stück, idealerweise im Oktober 2023

Was dich erwartet:

- Eine familiäre Atmosphäre in einem kleinen Team, das engagiert und wertschätzend zusammenarbeitet
- Eine kompakte Produktion mit vielfältigen Arbeitsschritten, wo Handarbeit im Zentrum steht.
- Einblick in alle Arbeitsschritte und Lernfelder nach Absprache
- Möglichkeit, eigene Produkte zu entwickeln (entsprechend deinem Praktikumsziel)

Sende deine Bewerbung an:

Shireen C. von Schulthess, Nala THE CHOCOLATE QUEEN, contact@nalachocolate.com

oder Ausserfeldstrasse 8, 8911 Rifferswil

Bei Fragen: Tel. 079 427 77 44

www.nalachocolate.com

