Pastry Chef (80–100%), in Zurich

We are looking for a skilled and passionate Pastry Chef to join our production team at Tsugi.

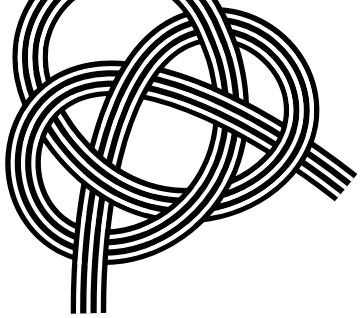
At Tsugi, we work with craftsmanship, quality ingredients, fermentation and attention to detail. We are an independent artisan bakery, and we care deeply about the quality of what we make and the way we work together. We are looking for someone who enjoys working with their hands, takes pride in precision and can work independently while contributing positively to the team.

What you will be doing

– Preparing and executing laminated pastries with a high level of precision and consistency.
– Making a variety of sweet buns and seasonal pastries.
– Producing butter cakes, choux pastry and frangipane-based products.
– Preparing cookies, granola, jams and other pastry components.
– Maintaining consistent product quality, presentation and standards.
– Organising your own workload and preparing ahead for daily production.
– Contributing ideas and taking initiative to improve products and workflows.
– Keeping your workstation, tools and kitchen clean and organised.

What we are looking for

– Professional experience in pastry production or artisan baking.
– Strong technical skills, especially in lamination.
– Good understanding of dough, butter, fermentation and pastry techniques.
– High attention to detail and a strong sense of quality.
– Ability to work independently and take responsibility for your work.
– A proactive mindset: someone who sees what needs to be done and takes action.
– Clean, organised and efficient working habits.
– A positive attitude and good communication with the team.
– Curiosity, openness and a genuine passion for craftsmanship.



Working conditions

– Position: Pastry Chef
– Workload: 80% (approximately 4 days per week)
– Location: Tsugi Bakery, Zürich
– Working days: Ideally including Friday, Saturday and Sunday. Possible schedules include Friday–Monday or Saturday–Tuesday. We are open to discussing the right combination with the candidate.
– Early morning production shifts.

What we offer

– A creative and independent artisan bakery environment.
– The opportunity to take ownership of your work and develop your craft.
– A supportive team that values good communication and collaboration.
– Fair compensation and sustainable working conditions.
– 13th-month salary.
– 5 weeks of paid holidays.
– Room to contribute ideas and grow together with Tsugi.

If you love working with pastry, care about the small details and enjoy being part of a team that takes pride in its craft, we would love to hear from you.

Please send us your CV, a short introduction and, ideally, a portfolio or pictures of your work.

We look forward to meeting you!
Are you interested? Please contact us:

info@tsugi.ch
www.tsugi.ch

Tsugi GmbH
Quellenstrasse 40
8005 Zürich

Patissier / Patissière (80–100%), in Zürich

Wir suchen eine erfahrene und leidenschaftliche Fachperson für Patisserie, die unser Produktionsteam bei Tsugi verstärkt. Bei Tsugi stehen echtes Handwerk, hochwertige Zutaten, Fermentation und Liebe zum Detail im Mittelpunkt. Wir sind eine unabhängige, handwerklich arbeitende Bäckerei und legen grossen Wert auf die Qualität unserer Produkte und auf eine gute Zusammenarbeit im Team. Wir suchen eine Person, die gerne mit den Händen arbeitet, Freude an präzisem Handwerk hat, selbstständig Verantwortung übernimmt und sich aktiv ins Team einbringt.

Deine Aufgaben

– Herstellung von tourierten Teigen und Feingebäck mit hoher Präzision und gleichbleibender Qualität.
– Herstellung verschiedener süsser Hefeteiggebäcke und saisonaler Patisserieprodukte.
– Produktion von Butterkuchen, Brandteiggebäck und Produkten auf Frangipane-Basis.
– Herstellung von Cookies, Granola, Konfitüren und weiteren Patisseriekomponenten.
– Sicherstellung einer konstant hohen Produktqualität und einer ansprechenden Präsentation.
– Selbstständige Organisation deiner Aufgaben und vorausschauende Vorbereitung der täglichen Produktion.
– Einbringen eigener Ideen und aktives Mitgestalten von Produkten und Arbeitsabläufen.
– Sauberes und organisiertes Arbeiten sowie Pflege des Arbeitsplatzes, der Geräte und der Küche.

Das bringst du mit

– Berufserfahrung in der Patisserie oder in einer handwerklich orientierten Bäckerei.
– Fundierte handwerkliche Fähigkeiten, insbesondere im Tourieren und Verarbeiten von Blätter- und Plunderteigen.
– Gutes Verständnis für Teige, Butter, Fermentation und verschiedene Patisserietechniken.
– Eine präzise Arbeitsweise und ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein.
– Selbstständigkeit, Zuverlässigkeit und Verantwortungsbewusstsein.
– Eigeninitiative: Du erkennst, was zu tun ist, und packst selbstständig an.
– Eine saubere, strukturierte und effiziente Arbeitsweise.
– Eine positive Einstellung und Freude an der Zusammenarbeit im Team.
– Neugier, Offenheit und echte Begeisterung für das Handwerk.

Arbeitsbedingungen

– Position: Patissier / Patissière
– Pensum: 80 % (ca. 4 Tage pro Woche)
– Arbeitsort: Tsugi Bakery, Zürich

– Arbeitstage: Idealerweise inklusive Freitag, Samstag und Sonntag. Mögliche Arbeitsmodelle sind Freitag bis Montag oder Samstag bis Dienstag. Die genaue Einteilung besprechen wir gerne gemeinsam.

– Arbeitszeiten: Frühschichten in der Produktion.

Das bieten wir dir

– Ein kreatives, unabhängiges und handwerklich geprägtes Arbeitsumfeld.
– Die Möglichkeit, selbstständig Verantwortung zu übernehmen und dein Handwerk weiterzuentwickeln.
– Ein engagiertes Team, das Wert auf offene Kommunikation und gute Zusammenarbeit legt.
– Faire Entlöhnung und nachhaltige Arbeitsbedingungen.
– 13. Monatslohn.
– 5 Wochen bezahlte Ferien.
– Raum für eigene Ideen und die Möglichkeit, gemeinsam mit Tsugi zu wachsen.

Interessiert?

Wenn du Patisserie liebst, ein Auge für die kleinen Details hast und gerne Teil eines Teams bist, das stolz auf sein Handwerk ist, freuen wir uns darauf, dich kennenzulernen.

Schick uns deinen Lebenslauf, eine kurze Vorstellung und idealerweise ein Portfolio oder Bilder deiner bisherigen Arbeiten.

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

info@tsugi.ch
www.tsugi.ch

Tsugi GmbH
Quellenstrasse 40
8005 Zürich