

Kommen sie in unser Team



Nachhaltig, Handgemacht, Familiär

Wir suchen einen Koch (m/w)

Ihr Profil:

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin. Sie sind engagiert, verantwortungsbewußt und haben in ähnlicher Position in der Gemeinschaftsverpflegung und/oder in der Eventgastronomie gearbeitet. Und vor allem, haben sie Spaß am kochen.

Ihre Aufgaben:

Herstellung und Zubereitung der jeweiligen Speisen auf ihren Posten. Diese entsprechend der Vorgaben anrichten und optisch ansprechend garnieren. Die tägliche Kontrolle der zugewiesenen Bereiche und die fachliche Verwendung und Einlagerung aller Waren, insbesondere verderblicher Zutaten. Sauberkeit im Küchenbereich gewährleisten und HACCP Listen führen. Sie arbeiten nach den Hygienevorschriften inkl. dem Führen der ausliegenden Kontrolllisten.

Unser Angebot:

Wir bieten ihnen eine abwechslungsreiche Vollzeittätigkeit, mit angemessener qualitätsgerechter Entlohnung, sowie ausdrücklich die Möglichkeit der beruflichen Weiterentwicklung durch die vielseitige Ausrichtung unseres Hauses. Wir zahlen ihnen eine Leistungsprämie bei Einhaltung betrieblicher Standards und es stehen weitere Vergünstigungen zur Verfügung.

Kontakt: 03332 - 838380