

KOCH/KÖCHIN

Beikoch

Arbeitsort: Stein 8, 08118 Hartenstein

Einstellungstermin: 12.10.2023

Profis für das leibliche Wohl unserer Gäste

Köchin/Koch mit Leidenschaft gesucht. Sie sind es gewohnt selbstständig zu arbeiten und sich kreativ kulinarisch zu betätigen. Dann heißt Sie unser Küchenteam ganz herzlich willkommen.

Ihre Aufgaben:

- Annahme und Kontrolle von Lieferungen hinsichtlich Qualität und Vollständigkeit
- ordnungsgemäße Lagerung der Lebensmittel
- Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften
- Zubereitung von Suppen, Salaten und Saucen
- Zubereitung von Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Gerichten
- Zubereitung von Süß-, Eier- und Milchspeisen
- Mise en Place, Reinigungs- und Aufräumarbeiten
- Unterstützung bei der Einarbeitung neuer Mitarbeiter

Ihre Qualifikation. Sie..

- verfügen über Berufserfahrung in der Gastronomie oder haben eine abgeschlossene Kochausbildung?
- bringen Leidenschaft und Kreativität mit?
- sind belastbar, flexibel und teamfähig?
- behalten auch in stressigen Situationen den Überblick?
- haben ein hohes Qualitätsbewusstsein und eine strukturierte Arbeitsweise?
- haben gute Kenntnisse der Hygienerichtlinien?

Wir bieten:

- ein unbefristetes Arbeitsverhältnis
- einen sicheren Arbeitsplatz in einem fortschrittlichen Unternehmen
- verantwortungsvolle Aufgaben mit Eigenverantwortung
- die Möglichkeit durch eigene Ideen das Arbeitsumfeld aktiv mitzugestalten
- flache Hierarchien und ein familiäres Betriebsklima
- übertarifliche Bezahlung
- Voll- & Teilzeit bis 40 Std/Woche möglich
- Steuerfreie Feier-, Sonn-, und Nachtzuschläge nach der Probezeit
- Jahresendprämie
- Vorteile und Rabatte in den anderen Häusern der AG
- geregelte Arbeitszeiten mit Monatsdienstplanung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und sind gespannt auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen.

KONTAKT

DAS WOLFSBRUNN - Meine Zeit Mgt. AG

Stein 8
08118 Hartenstein

 Robert Reschke

 037605760

 info@das-wolfsbrunn.de

 www.das-wolfsbrunn.de

