



Koch (m/w) in Teil- und Vollzeit

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem motivierten und Innovativen Team sowie ein attraktiver Arbeitsplatz mit langfristiger Perspektive.

Zu Ihren Aufgaben gehören:

- Zubereitung von warmen und kalten Speisen höchster Qualität
- Sicherstellung der Hygiene unter Einhaltung der HACCP-Richtlinien sowie die Einhaltung der Qualitätsstandards
- Einhaltung der Arbeitsabläufe im gesamten Küchenbereich
- Verantwortung für die tägliche Kontrolle der Lager- und Kühlräume auf Sauberkeit und Ordnung
- Durchführung und Begleitung von Caterings, Buffets, Empfängen und weiteren Veranstaltungen

Sie bringen mit:

- Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung zum/zur Koch/Köchin.
- Sie verfügen über Erfahrungen in der Gemeinschaftsverpflegung.
- Sie können aktiv auf Menschen zugehen.
- Sie besitzen ein freundliches Auftreten und arbeiten gerne mit Kollegen im Team zusammen.
- Sie arbeiten engagiert und zügig. Wir bieten Ihnen:
- Ein interessantes und abwechslungsreiches Aufgabenfeld an einem dynamischen Arbeitsort
- Die Zusammenarbeit mit einem engagierten Team
- Tolle Entwicklungs- und Aufstiegsmöglichkeiten
- Einen wirtschaftlich sicheren Arbeitsplatz in einem expandierenden Unternehmen
- Eine faire Bezahlung