

Stellenanzeige Koch

Das wünschen wir uns von Dir:

- Zubereitung von Speisen nach festgelegten Rezepturen und Standards
- Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsrichtlinien in der Küche
- Bestellung und Lagerung von Lebensmitteln und Küchenutensilien
- Überwachung der Lebensmittelqualität und -frische
- Zusammenarbeit mit dem Küchenteam zur Gewährleistung eines reibungslosen Betriebs
- Anpassung von Speisen an spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien
- Mitarbeit bei der Planung von Menüs und bei der Kalkulation von Kosten

Erforderliche Fähigkeiten / Qualitäten:

- Ausbildung in der Gastronomie, z.B. als Koch/Köchin oder vergleichbare Erfahrungen
- Eigenverantwortlicher & strukturierter Arbeitstag
- Gute Kenntnisse in Lebensmittelhygiene und -sicherheit
- Fähigkeit, unter Druck zu arbeiten und effizient zu organisieren
- Kreativität und Leidenschaft für das Kochen
- Gute Kommunikationsfähigkeiten und Teamfähigkeit
- Flexibilität bezüglich Arbeitszeiten und Aufgaben
- Detailorientierung, insbesondere bei der Präsentation von Gerichten
- Grundkenntnisse in der Kostenkalkulation und Lagerverwaltung

Vorteile für dich:

- Möglichkeit zur kreativen Entfaltung und Entwicklung neuer Rezepte
- Teil eines dynamischen und engagierten Teams
- Geregelter Arbeitszeit
- Attraktive Vergütung je nach Qualifikation und Erfahrung
- Arbeit in einem lebendigen und abwechslungsreichen Umfeld
- Gelegenheit, Einfluss auf die Kundenzufriedenheit und das Geschäftsergebnis zu nehmen
- Bieten viel Raum für eigene Ideen / Gestaltungsmöglichkeiten
- (Chancen zur beruflichen Weiterbildung und Spezialisierung)