

Wir suchen dich

Koch (m/w/d)

(Mitte Juni 2025 bis Ende September 2025)

Wir suchen einen erfahrenen und qualifizierten Koch zur Verstärkung unseres Teams. Der ideale Kandidat hat eine Leidenschaft für Lebensmittel und ein kreatives Gespür sowie ein tiefes Verständnis für die Zubereitung von Speisen, deren Präsentation und das Küchenmanagement.

Verantwortlichkeiten:

- Zubereiten und Kochen von Mahlzeiten nach unseren Zubereitungsrichtlinien.
- Befolgen Sie alle Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit und Hygiene.
- Zusammenarbeit mit dem Küchenchef bei der Entwicklung neuer Menüpunkte und Spezialitäten.
- Sicherstellen, dass alle Speisen pünktlich zubereitet und serviert werden.
- Mithilfe bei der Bestandsverwaltung, einschliesslich Annahme und Lagerung von Lieferungen und Rotation der Bestände nach Bedarf.
- Sie sorgen für Sauberkeit und Ordnung in der Küche, einschliesslich Geschirrspülen, Oberflächenreinigung und Müllabfuhr.
- Erledigung anderer Aufgaben, die vom Küchenchef oder der Küchenleitung zugewiesen werden.

Qualifikationen:

- Nachgewiesene Erfahrung als Koch mit mindestens zwei bis drei Jahren Erfahrung in einer Küche mit hohem Volumen.
- Kenntnisse verschiedener Kochtechniken und -methoden.
- Gute Kommunikations- und Teamfähigkeiten.
- Grundlegendes Verständnis der Vorschriften für Lebensmittelsicherheit und Hygiene.
- Fähigkeit, in einer schnelllebigen Umgebung mit hohem Druck zu arbeiten.
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten, auch an Wochenenden und Feiertagen.

Wenn Sie sich für Lebensmittel begeistern und ein starkes Verlangen haben, zu lernen und sich weiterzuentwickeln, sollten Sie sich für diese spannende Stelle bewerben. Bitte reichen Sie Ihren Lebenslauf und ein Anschreiben per E-Mail ein, in dem Sie Ihre einschlägigen Erfahrungen und Qualifikationen darlegen.