

STELLENAUSSCHREIBUNG

Position: Azubi Koch
3 Jahre

Fachliches Anforderungsprofil:

- Mind. guter Hauptschulabschluss

Persönliches Anforderungsprofil:

- ein freundliches, höfliches Auftreten
- Teamfähigkeit, Flexibilität und Einsatzbereitschaft (Montag - Sonntag)
- Organisationstalent
- Eigeninitiative
- Lernbereitschaft
- Pünktlichkeit

Einzelaufgaben:

- Ordnungsgemäße und hygienische Zubereitung aller Speisen
- Permanente Kontrolle der Qualität
- Kontrolle und Gewährleistung der Sauberkeit und Hygiene in der gesamten Küche und im Imbissbereich
- Einhaltung der Hygienevorschriften und Sicherheitsbestimmungen
- Gewährleistung, Erfüllung und Einhaltung des höchstmöglichen Küchenstandards
- Kontrolle der Kühl- und Lagerräume, Einhaltung der geforderten Temperaturen und MHD
- Kontrolle der Warenanlieferung nach Lieferschein, Qualität und MHD

Wir bieten:

- Betriebliche Altersvorsorge
- Prämienzahlungen
- Preisnachlässe auf Produkte und Dienstleistungen
- Betriebsarzt
- ein familiäres Arbeitsumfeld mit tollen Kollegen
- immer ein offenes Ohr für Anregungen und eigene Ideen
- Geregelt und planbare Arbeitszeiten (Dienstplan wird 6 Wochen vorher erstellt)
- Hochwertige Arbeitskleidung und modernes Werkzeug
- Abwechslungsreiche Aufgaben und eigenverantwortliches Arbeiten

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Neele Kanitz | Tel. 040 / 819 77 47 20
bewerbung@wildpark-schwarze-berge.de

