

# STELLENAUSSCHREIBUNG

Position:                   Küchenhilfe in Vollzeit

## Fachliches Anforderungsprofil:

- Erfahrung im Bereich Gastronomie - wünschenswert

## Persönliches Anforderungsprofil:

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

## Einzelaufgaben:

- Reinigung des Geschirrs, Bestecks und der Gläser, sowie des Küchenequipments inkl. Töpfen
- Einhaltung der Hygienevorschriften und Sicherheitsbestimmungen
- Optimale Zusammenarbeit mit den anderen Abteilungen des Hauses
- Erfüllung und Einhaltung des höchstmöglichen Küchenstandards
- Kontrolle der Kühl- und Lagerräume, Einhaltung der geforderten Temperaturen und MHD
- Kontrolle der Sauberkeit und Hygiene in der gesamten Küche
- Ordnungsgemäße und hygienische Zubereitung aller Speisen
- Herstellung von Dessert und Kaffee, Kalte Küche (Anrichten von Platten) sowie Anrichten von Torten und Kuchen

## Wir bieten:

- Leistungsgerechte Bezahlung
- Vergünstigtes Essen und kostenlose Getränke
- Geregelte und planbare Arbeitszeiten (Dienstplan wird 6 Wochen vorher erstellt)
- Urlaubsanspruch über dem gesetzlichen Mindesturlaub
- Preisnachlässe auf Produkte und Dienstleistungen
- ein familiäres Arbeitsumfeld mit tollen Kollegen

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

