

[EN22/05] Koch/Fleischer/Bäcker (w/m/d)

Für unsere Küche in Hattingen suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen Koch (w/m/d) in Vollzeit, gerne auch Berufsgruppen und Quereinsteiger mit Hintergrundwissen aus dem Lebensmittelbereich.

Ihre Aufgaben

- Zubereitung von täglich wechselnden Tagesmenüs
- Verarbeitung hauptsächlich von Frischprodukten
- Nach ca. 6-wöchiger Einarbeitungsphase eigenverantwortliche Übernahme eines Küchenbereichs
- Einhaltung der Hygienevorschriften gemäß HACCP

Wir erwarten

- · Abgeschlossene Berufsausbildung oder Erfahrungen im Zubereiten und Umgang mit Lebensmitteln
- Hohes Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
- Gutes Zeitmanagement
- · Engagiert, flexibel und teamfähig
- · Freundliches und kommunikatives Auftreten
- · Körperliche Belastbarkeit

Wir bieten

- Individuelle und umfangreiche Einarbeitung
- Geregelte Arbeitszeiten von Montag bis Freitag ab 02.00 Uhr
- Wochenenden und Feiertage frei
- Flache Hierarchiestrukturen und kurze Entscheidungswege
- · Arbeitskleidung wird gestellt und gereinigt
- Zukunftssicheren Arbeitsplatz in einem wachstumsorientierten Familienunternehmen
- Arbeitgeberzuschuss zur betrieblichen Altersvorsorge
- Nachtzuschläge in der Zeit bis 06:00 Uhr
- · Kostenfreie Verpflegung

Kontakt

Fragen beantwortet Hamsa Iftikhar gerne unter der Tel. 02324-919866-562.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige und vollständige Onlinebewerbung unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen und des nächstmöglichen Eintrittstermins.

Ihre Bewerbung schicken Sie bitte an bewerbung(at)meyer-menue.de

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.









