



[EN21/0003] Koch (w/m/d)

Für unsere Großküche in Hattingen suchen wir einen Koch (w/m/d) in Vollzeit.

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
- Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung / Großküche
- Respektvollen Umgang mit Mitarbeitern und Kollegen
- Sie arbeiten eigenständig und sehen das große Ganze
- Optimierung der Arbeitsabläufe
- Gutes Zeitmanagement
- Ordnung, Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein

Wir bieten

- Individuelle und umfangreiche Einarbeitung
- Geregelter Arbeitszeiten von Montag bis Freitag ab 03.00 Uhr
- Wochenenden und Feiertage frei (ca. alle 6-8 Wochen Sonntagsdienst)
- Moderne und gut ausgestattete Küche
- Flache Hierarchiestrukturen und kurze Entscheidungswege
- Arbeitskleidung wird gestellt und gereinigt
- Zukunftssicheren Arbeitsplatz in einem wachstumsorientierten Familienunternehmen
- Arbeitgeberzuschuss zur betriebliche Altersvorsorge

Kontakt

Fragen beantwortet Frau Brockhaus gerne unter der Tel. 02324-919866 0.

