



Koch/Köchin für den Bergmannsstollen/Sylvinit

Arbeitsort: Zielitz bei Magdeburg

Stellenbeschreibung: Koch/Köchin

Aus Familientradition gewachsen ist unser Betrieb seit 1965 im Gastronomiegeschäft tätig und bietet neben dem á la carte-Geschäft einen umfassenden Catering- sowie Großveranstaltungsservice. Wir suchen wir ab sofort zur Verstärkung unseres 7 Personen starken Küchenteams ein(e) Koch/Köchin.

Ihre Aufgaben:

- Zubereitung und Anrichten von Speisen für á la carte, Menü und Buffets
- Sicherstellung eines reibungslosen Küchen- und Produktionsbetriebes
- Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln, Fingerfood, Frühstücksgeschäft, Buffets und Menüs
- verrichten der vorbereitenden Arbeitstätigkeiten
- gelegentliche Arbeit als Alleinkoch und im Team
- Essenausgabe und Buffetbetreuung
- Sicherstellung einer hohen Qualität im Verantwortungsbereich
- Durchführung von Kalkulationen in der Küche
- Beratung der Kunden bei Buffet- und Menü-Zusammenstellung
- sicherer und routinierter Umgang mit Küchentechnik und Arbeitsgeräten
- Einhaltung der Hygienevorschriften und gesetzlichen Auflagen nach HACCP
- Schulung der Küchenmitarbeiter in Zusammenarbeit mit dem Inhaber/Küchenchef
- reinigen der Arbeitsumgebung und Küchengeräte
- budgetorientiertes Arbeiten
- allgemeine Servicedienstleistungen (Information und Kommunikation mit den Gästen)
- Eigeninitiative und Engagement

Ihr Profil:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin mit Berufserfahrung in gleicher oder ähnlicher Position
- fundierte Erfahrung in der Zubereitung von Speisen
- Spass an der Arbeit und Liebe zum Beruf
- Sie sind teamorientiert und dynamisch
- sicheres, freundliches Auftreten, ein gepflegtes Äußeres und sehr gute Umgangsformen
- Verantwortungsbewusstsein sowie hohe Leistungsbereitschaft
- zielorientierte und organisierte Arbeitsweise
- Erfahrungen in der Vorbereitung und Durchführung des á la carte-Geschäftes, Bankett- und Veranstaltungssegments
- Sie verfügen über ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein, arbeiten budget- und kosten- und kundenorientiert

Für große Buffets richten wir auch Schaustücke. Sie vermissen etwas? Sprechen Sie uns an!

Wir fertigen für Sie Buffets von 10 bis 1000 Personen.

Wir sind Dienstag und Mittwoch ab 17 Uhr für Sie persönlich in der Gaststätte erreichbar

- sehr gute Deutschkenntnisse in Wort & Schrift
- Ausbildereignung von Vorteil
- Kreativität und Engagement
- selbständiges Arbeiten, Loyalität, Ehrlichkeit und Flexibilität sind selbstverständlich

Wir bieten

- teamorientiertes, motivierendes und sehr gutes Arbeitsklima
- interessantes und umfassendes Aufgabengebiet
- leistungsgerechte Vergütung
- abwechslungsreiche Tätigkeiten
- Förderung Ihrer fachlichen Qualifikation, Entwicklungsmöglichkeiten sowie eine optimale Einarbeitung

Bitte reichen Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung schriftlich per Post oder gern auch digital per Mail ein (m.freimann@kit-it.de).

Die hier aufgeführte Stellenbeschreibung spiegelt die wesentlichen Anforderungen wieder.

Adresse:

Bergmannsstollen/Sylvinit

Herr Freimann

Schricker Str. 7

39326 Zielitz

Tel.: 039208-2166

Fax.: 039208-23677