

Stellenbeschreibung: Koch



Hauptziel:

Sie sind verantwortlich/ mitverantwortlich für ...

- Exzellente Gastauftritte und Kochleistung
- Gute Warenpflege und wirtschaftlicher Wareneinsatz der frischen Produkte
- die Arbeit entsprechend der Unternehmensgrundsätze und Ziele
- die gute Stimmung im Team
- den guten Ruf und das Image

Schlüsselbereiche:

Teamerfolg:

- die Fähigkeit sich im Team zu integrieren, es zu bereichern und sich auf die Unternehmenshandschrift einzustellen
- Stets fair, offen und bedingungslose Ehrlichkeit

Persönliche Entwicklung:

- sicher im Produktumgang und der Präsentation
- Fachlich sicher, versiert mit frischen Produkten zu kochen statt mit Industriefutter. gute gehobene Gastronomie
- die Bereitschaft und Flexibilität sich Kundenwünschen anzupassen
- Ehrgeiz neue Wege zu gehen und perfekte Gastauftritte im Catering durchzuführen

Kundenbeziehung/-orientierung:

- Sympathischer und kompetenter Buffetservice
- Catering Veranstaltungen vom Buffetaufbau bis zum gelungenen Buffet durchzuführen.
- Freude am kochen einer zeitgemäßen Speisekarte (innovativ wie klassisch)
- moderne und variantenreiche Küche

Küche und Kochleistung:

- sinnvolle, folgerichtige Organisation und Durchführung der täglichen Arbeit
- hygienische und verantwortungsvoller Umgang mit frischen Lebensmitteln
- Bei uns gibt es keine Chemiecocktails und Tütchen sondern solide Kochergebnisse und schmackhafte Küchenleistung
- die sinnvolle Warenwirtschaft

**Wenn sie diese Wunschfähigkeiten
noch nicht haben,
sollten Sie das Potential mitbringen
sich die Fähigkeiten anzueignen.**