

Beikoch/Küchenhilfe (m/w)

Ihre Aufgaben:

- Vorbereitungen von Speisen
- Unterstützung in den zugeteilten Posten
- Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und Hygienestandards
- Effiziente und freundliche Fertigstellung von Speisen
- Reinigung des Arbeitsplatzes und der benutzten Arbeitsgeräte
- Kontrolle von Lagerbeständen

Wir erwarten:

- Engagement und Freude am Beruf
- Belastbarkeit und Qualitätsbewusstsein
- Teamgeist
- Interesse an allen Arbeitsabläufen
- Einsatzbereitschaft
- Gesundheitszeugnis
- Teamfähigkeit
- Organisationstalent und Flexibilität
- Pünktlichkeit und Zuverlässigkeit
- Souveräner Umgang mit Stresssituation
- Bereitschaft zu unregelmäßigen Arbeitszeiten, auch am Wochenende und an Feiertagen
- Die Kontrolle der Einhaltung der Hygiene-, Arbeits-, Qualitäts- und Sicherheitsvorschriften