

Koch, Jungkoch, Beikoch in Produktionsküche m/w/d, Vollzeit

Für unsere Produktionsküche im Gewerbegebiet Sauerlach suchen wir ab sofort Verstärkung für unser Team! Dort kochen wir täglich Eintöpfe, Currys, Suppen und Ragouts – für unsere Suppenbar, für unsere Cateringkunden und Gastronomiebetriebe ohne Vollküche.

Deine Aufgaben:

- Verantwortung für die Produktion von Suppen, Currys, Eintöpfen & Ragouts unter strengen Hygienevorschriften
- Entwicklung & Gestaltung neuer Rezepte, Food-Ideen und Kataloge
- Kochen auf höchstem Niveau – Sauberes und wirtschaftliches Arbeiten
- Sorgsamer Umgang mit Arbeitsgeräten & Material
- Einhalten der vorgegebenen Qualitäts- und Hygienestandards, nach HACCP
- Dokumentation gem. HACCP-Konzept

Das bringst Du mit:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch oder eine vergleichbare Qualifikation
- Aktuelle Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG), welche nicht älter als 3 Monate ist (früher: Gesundheitszeugnis)
- Freude an Kreativität und frischen Produkten
- kostenbewusste Arbeitsweise
- Selbständiges und teamorientiertes Arbeiten
- Gute Deutschkenntnisse

Noch Fragen? Dann wende dich gerne an:

Oliver Grober
0178 1 88 24 90
og@snack-attack.de

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung! Schick Deine vollständigen Unterlagen am Besten per eMail an:

Oliver Grober
og@snack-attack.de

Wir bieten:

- Attraktive Arbeitszeiten in Tagschicht von Montag bis Freitag
- Unbefristeter Arbeitsvertrag
- Arbeiten mit modernster Technik in einer modernen Küche
- Leistungsgerechte Bezahlung
- Freizeitausgleich bzw. Bezahlung für Überstunden
- Gute Aufstiegs- & Weiterbildungsmöglichkeiten
- Hervorragendes Betriebsklima
- Motiviertes Team
- Abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld
- Ggf. Fahrtkostenpauschale
- Kostenlose Getränke
- Kostenloser Parkplatz
- Kostenloses oder Vergünstigtes Essen
- Preisnachlässe auf Produkte/Dienstleistungen des Unternehmens
- Zusätzliche Urlaubstage

