

Mit Leidenschaft kochen. Mit Teamspirit begeistern.



Wir stellen ein (m | w | d):

Koch/Köchin

Voll-/Teilzeit | ab sofort | in Schömborg

Ihre Aufgaben

- Vor- und Zubereitung von gesunden und ansprechenden Speisen
- Sicherstellung und Kontrolle der Qualitätsstandards unserer Speisen
- Einhaltung aller gesetzlichen/ betrieblichen Hygienevorschriften (v.a. HACCP)
- Wirtschaftlicher Umgang mit Lebensmitteln und Unterstützung bei der Inventur
- Enge Zusammenarbeit mit dem Service- und Küchenteam

Ihr Profil

- Berufserfahrung in der Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung wünschenswert
- Ausgeprägtes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Sie sind überdurchschnittlich engagiert, arbeiten gerne im Team und bringen eine hohe Selbständigkeit mit
- Ausreichende Deutschkenntnisse

Unsere Benefits

- Unbefristeter Arbeitsvertrag
- Geregelte Arbeitszeiten 06:30 Uhr bis 15:00 Uhr, Wochenenddienst im Wechsel
- Abwechslungsreiche Tätigkeit an einem Top ausgestatteten Arbeitsplatz
- Mitglied bei Corporate Benefits, Fitnessraum (kostenlos), Job Ticket Zuschuss, Versicherungsvergünstigungen, Leasing Business Bike u.v.m.

Mehr Infos erhalten Sie online: www.bfw-schoemberg.de

Bewerbungen per Mail mit Angabe der Bewerber-Nr. 26-09 an:
jobs@bfw-schoemberg.de oder Sie rufen uns direkt an: 07084 933-130



BFW Schömborg



pro.Di

#chancenbringer