Beikoch (m/w/d)

(463)

Standort: Düsseldorf Beschäftigungsbeginn: ab sofort

Zweck und Ziel der Stelle

Für unseren Kunden in Düsseldorf sind wir auf der Suche nach einem Koch (m/w/d), oder Beikoch (m/w/d) in Vollzeit in einem 4-Sterne-Hotel.

Ihr Profil

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch / Beikoch (m/w/d)
- Eine strukturierte Arbeitsweise
- Leidenschaft für die Gastronomie und Freude am Kochen
- Kreativität und ein gutes Gespür für Qualität und Geschmack
- Selbstständige, strukturierte und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit und Belastbarkeit
- Flexibilität und Bereitschaft zu Schicht-, Wochenend- und Feiertagsdiensten
- Gute Deutschkenntnisse sind von Vorteil

Das bieten wir:

- Ein festes Arbeitsverhältnis mit guter Übernahmemöglichkeit durch unseren Kunden
- Leistungsgerechte Bezahlung nach Tarifvertrag, zusätzlich Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Stetig wachsenden Urlaubsanspruch
- Individuelle Betreuung
- Zuschuss zu vermögenswirksamen Leistungen
- Prämie „Mitarbeiter werben Mitarbeiter“
- Einarbeitung durch ein aufgeschlossenes Team
- … und vieles Mehr

Ihre Aufgaben:

- Selbstständige Zubereitung und Präsentation von Speisen
- Planung und Vorbereitung des täglichen Mise en Place
- Zubereitung von Frühstücks-, Mittags- und Abendgerichten
- Mitgestaltung der Speisekarte und Einbringen neuer Ideen
- Sicherstellung einer gleichbleibend hohen Speisenqualität
- Kontrolle und fachgerechte Lagerung von Lebensmitteln
- Einhaltung der Hygienevorschriften und HACCP-Standards
- Unterstützung und Anleitung von Küchenhilfen und Beiköchen
- Verantwortung für Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz

Kontakt:

Sie haben weitere Fragen zu dieser Stellenanzeige?

Herr Jakup Ilazi steht Ihnen gerne unter der Rufnummer 0211 - 1739717 zur Verfügung.

Impressum