



Köchin / Koch

- Vollzeit -

Voraussetzungen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung (Koch/Köchin) oder vergleichbare Ausbildung
- Körperliche und seelische Stabilität, Ausgeglichenheit und Geduld
- Team- und Konfliktfähigkeit



Ihr Profil:

- Sie arbeiten gerne im Team und sind leistungs- und lernbereit
- Sie verfügen über ein hohes Maß an Dienstleistungsbereitschaft
- Sie beherrschen die Deutsche Sprache in Wort und Schrift, haben ein gepflegtes Äußeres und gute Umgangsformen
- Sie arbeiten selbständig und können auch im Team arbeiten
- Sie lieben Lebensmittel und gehen achtsam damit um
- Sie sind bereit zur Wochenend- und Feiertagsarbeit
- Sie gehen achtungsvoll und wertschätzend mit Kollegen und Vorgesetzten um

Wir bieten Ihnen:

- einen anspruchsvollen und abwechslungsreichen Arbeitsplatz
- Arbeitszeit ist überwiegend tagsüber
- kein Teildienst
- 5 Tage /Woche
- eine leistungsgerechte Bezahlung nach dem Hotel- und Gaststättentarif, sowie Vergütung geleisteter Überstunden (Arbeitszeitkonto)
- Saisonarbeitsvertrag mit Aussicht auf Jahresstellung
- Mitarbeitervergünstigungen im Schongauer Märchenwald



➔ WEITER AUF SEITE 2 ➔

- Arbeitsbeginn ab sofort oder bis 01.04.2019 -



Funktion:

- Nach angemessener Einarbeitung, Einsatz auf allen Küchenposten

Aufgaben am Posten:

- Speisen entsprechend der Vorgaben anrichten und optisch ansprechend garnieren
- Vorbereitungen für das a la carte Geschäft (überwiegend Mittag) treffen
- Am Ende des Service alles ordentlich abdecken und aufräumen
- Am Abend Vorbereitungen für den nächsten Tag treffen
- Übergabebericht, falls man selbst am nächsten Tag nicht da ist
- Speisen nach Bon ausgeben
- Korrekte Trennung der Abfälle



Aufgaben (Warenbestand und Lager)

- Tägliche Kontrolle der Kühlhäuser und Lager und des eigenen Postens
- Bestellungen für den eigenen Posten rechtzeitig vorbereiten
- Warenannahme, Lieferschein Kontrolle
- Fachgerechte Einlagerung der Waren in die verschiedenen Kühlräume

Aufgaben (Hygiene)

- Sauberkeit im Küchenbereich prüfen und selbst sauber arbeiten und sauber halten
- Turnusmäßige Reinigungsarbeiten (Hygieneplan) wie Dunstabzugshaube,
- Sahnemaschine usw. durchführen
- Meldung defekter Geräte an die Geschäftsleitung
- Gewährleistung von Sauberkeit und Durchführung der Hygienestandards in der Küche, den Kühlhäusern und Lagerräumen
- Arbeiten nach den Hygienevorschriften (HACCP) inkl. Führen der ausliegenden Kontrolllisten



WEITER AUF SEITE 3



- Arbeitsbeginn ab sofort oder bis 01.04.2019 -

Aufgaben (Kommunikation)

- Kurze tägliche Briefings mit allen Kollegen zum Tagesgeschehen
- nach Absprache mit dem Küchenchef
- Ständig die Kommunikation mit dem Restaurant, dem Küchenchef und der Hexenküche halten.

Verhalten im Betrieb

- Loyalität gegenüber dem Unternehmen
- Schweigepflicht über betriebliche Abläufe und Vorkommnisse
- Allgemeine Disziplin und Pünktlichkeit
- Freundlichkeit und Fairness gegenüber Kollegen und Geschäftspartnern
- Einhaltung der Dienstzeiten
- Der Konsum von Alkohol ist während der Dienstzeit strikt untersagt!
- Rauchverbot in Bereichen, die der Gast einsehen kann bzw. nutzt
- Sorgfaltspflicht gegenüber dem Betriebseigentum wie Küchengeräte, Mobiliar und Werkzeuge
- An- und Abmelden bei Pausen und bei Dienstbeginn und Dienstschluss

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an info@schongauer-maerchenwald.de



- Arbeitsbeginn ab sofort oder bis 01.04.2019 -