



**ORANGE
CAMPUS**



STELLENANGEBOT

Du bringst Leidenschaft für den Beruf als Koch mit und steckst damit auch Deine Kollegen/innen an. Zuverlässigkeit, Flexibilität und eine strukturierte Arbeitsweise zeichnet Dich aus. Du arbeitest gerne im Team, respektierst Kollegen und pflegst einen freundlichen Umgangston. Dann bist du bei uns genau richtig!

Neben guter Bezahlung und flexiblen Arbeitszeiten erwarten dich bei uns verantwortungsvolle Aufgaben, eine familiäre Atmosphäre und flache Hierarchien.

Koch (m/w/d)

Deine Aufgaben:

- Zeitnahe Vor- und Zubereitung aller Speisen gemäß deutscher und EU-Lebensmittelhygienevorschriften
- Befolgung von Rezepten und Vorgaben zur Präsentation
- Sichere und effiziente Bedienung von gängigen Küchengeräten
- Säuberung und Instandhaltung des Arbeitsplatzes gemäß deutscher und EU Lebensmittelhygiene- und Sicherheitsvorschriften
- Mithilfe beim Säubern und Aufräumen der Küche und aller Geräte
- Aufstocken von Waren (je nach Bedarf, während der Schicht)
- Befolgung aller Lebensmittelhygiene- und Sicherheitsvorschriften

Dein Profil

- Vor- und Zubereitung von Speisen unter Sicherstellung höchster Qualität
- Warenannahme und –kontrolle sowie fachgerechte Lagerung der Produkte
- Einhaltung der Arbeitssicherheits- und Hygienevorschriften
- Reinigung und Pflege der Arbeitsmittel und Maschinen
- HACCP
- Freundlicher Service am Gast in unserer offenen Küche

Das bieten wir

- Flexible Arbeitszeiten
- Gute Bezahlung
- Regelmäßige freie Tage an Wochenenden
- Zweischichtsystem
- Mitarbeiter-Rabatt

Wenn du schon Erfahrung als Koch hast, deutsch und englisch sprichst, flexibel und innovativ bist und Spaß am Umgang mit Menschen hast, bewirb dich am besten sofort mit einem kurzen Anschreiben und aktuellem Lebenslauf!

Haben wir Dein Interesse geweckt? Dann überzeuge uns, dass du der/die Richtige bist!

Schick uns Deine Bewerbungsunterlagen bitte an krilles@bbu01.com

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung.