

Koch (m/w) in Vollzeit

Wir lieben was wir machen- und wir suchen Dich!

Wir sind ein junges, BISSIGES Team aus Köchen, Eventliebhabern, Kreativen und Zahlenakrobaten- zusammen bilden wir eine einzigartige Crew, die Catering und Events aus Leidenschaft planen und durchführen.

Mit vereinten Kräften managen wir Großprojekte und sind weiter auf Expansionskurs! Und jeden Tag kommen neue spannende Projekte dazu!

DU passt zu uns, wenn:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Berufserfahrung in Großküchen der Gemeinschaftsverpflegung ist wünschenswert
- Erfahrung im Cook & Chill-Verfahren
- Umfassende Kenntnisse der Grundsätze nach HACCP und der allgemein gültigen Hygienerichtlinien
- Teamfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

DEINE Aufgaben:

- Verantwortung für die Zubereitung der frischen Speisen
- Kreative Erarbeitung von Rezepturen
- Mitgestaltung der Speisen- und Menüplanung
- Kontrolle der Qualitätsstandards der produzierten Speisen
- Sorgfältige Lagerung und Verwendung von Rohstoffen und Produkten
- Durchführung aller Hygiene- und Qualitätsstandards nach HACCP

Was WIR DIR bieten

Ein junges, internationales und erfahrenes Team, in dem es auf jeden ankommt

Tolle Aufgaben und Aufträge, bei denen Du lernst und Spaß hast

Entwicklungs- und Aufstiegschancen gemäß Deiner Talente und deiner Fähigkeit Verantwortung zu übernehmen

Leckere Verpflegung, Kaffee und Getränke

Nicht nur nette Kollegen, sondern auch tolle Kunden in einem spannenden immer neuen Arbeitsumfeld

Ein faires Gehalt, dass sich genau wie Du bei uns entwickelt

Wir freuen uns auf Deine aussagekräftige Bewerbung!

Art der Stelle: Vollzeit

Einsatzort:

- Hamburg

Erforderlicher Bildungsabschluss:

- Berufsausbildung/Berufsfachschulabschluss

Erforderliche Berufserfahrung:

- Gemeinschaftsverpflegung: 1 Jahr
- Koch: 1 Jahr

Erforderliche Zusatzqualifikationen:

- Fremdsprachenkenntnisse Englisch

Sei an Board und beiße zu!