

Einfach bessere Jobs finden.



Koch (m/w/d)

Möchten Sie Ihre Leidenschaft für das Kochen in einem angenehmen Umfeld ausleben und unsere Gäste mit Köstlichkeiten begeistern? Dann haben wir die perfekte Stelle für Sie!

Ihre Aufgaben:

- ✓ Vor- und Zubereitung von Speisen sowohl für die warme als auch die kalte Küche
- ✓ Freundlicher Kontakt zu unseren Gästen an der Essensausgabe
- ✓ Eigenständiges und detailorientiertes Arbeiten, um stets höchste Qualität zu gewährleisten
- ✓ Wirtschaftlicher Umgang mit den Lebensmitteln zur Vermeidung von Verschwendung
- ✓ Kontrolle der Warenlieferungen und Lagerung nach Qualitätsstandards
- ✓ Einhaltung strikter Hygiene- und Sicherheitsvorschriften

Ihre Qualifikation:

- ✓ Gute Deutschkenntnisse für die reibungslose Kommunikation im Team und mit unseren Gästen
- ✓ Idealerweise Berufserfahrung als Koch/Köchin oder Hauswirtschaftler/in
- ✓ Fundiertes Fachwissen im Bereich Küche und Gastronomie
- ✓ Belastbarkeit, Zuverlässigkeit, Flexibilität und hohe Motivation
- ✓ Teamfähigkeit und eine offene, kommunikative Persönlichkeit
- ✓ Ein aktuelles Gesundheitszeugnis

Ihr Vorteil:

- ✓ Eine unbefristete Vollzeitstelle mit leistungsgerechter Entlohnung
- ✓ Möglichkeit zur Arbeit in Früh- und Spätschichten für flexible Arbeitszeiten
- ✓ Kostenlose Verpflegung während Ihrer Arbeitszeit, um Ihr Wohlbefinden zu fördern
- ✓ Bereitstellung von Arbeitskleidung für einen professionellen Auftritt
- ✓ Eine gezielte Einführung und Einarbeitung in Ihre neuen Aufgaben
- ✓ Ein angenehmes Arbeitsumfeld in einem motivierten Team

Ihr Kontakt zu Hofmann:

Wenn Sie bereit sind, Ihre Kochkünste in unser Team einzubringen und gemeinsam erfolgreich zu sein, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung! Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an duesseldorf@hofmann.info.

Wir können es kaum erwarten, Sie kennenzulernen und gemeinsam kulinarische Höhepunkte zu schaffen!