

savoir vivre

MEIN FRANKREICHLADEN

STELLENANGEBOT

Jungkoch / Beikoch / Koch in Teilzeit (m/w)

Der Bewerber oder die Bewerberin sollte folgende Voraussetzungen mitbringen:

- » freundliches und offenes Wesen
- » zuverlässig, souverän und teamfähig
- » selbständig handelnd und mitdenkend, zügig arbeitend
- » Kenntnisse in der Lebensmittelhygiene/ HACCP, sehr sauber und selbiges Auftreten
- » Interesse für gutes Essen und Weine
- » Bereitschaft sich zum Thema Frankreich Wissen anzueignen
- » Affinität zu französischen Produkten erwerben

Wir benötigen Sie für folgende Aufgaben:

- » multifunktionaler Einsatz innerhalb der Küche und weiterer Küchenarbeiten auch außer Haus
- » Fertigen von Bistrospeisen, Caterings, kochen und assistieren in der Küche und im Laden, Legen von Platten
- » Vorbereitung von Veranstaltungen, Banketten, Buffets
- » Unterstützung und teilweise Vertretung des Küchenchefs
- » Warenannahme, -kontrolle
- » Einhaltung der Hygienevorschriften nach HACCP
- » mitverantwortlich für die Ordnung und Sauberkeit, Reinigung
- » Vor- und Nachbereitung von Veranstaltungen u.ä.

von Vorteil sind:

- » Grundkenntnisse im Umgang mit der frz. Sprache
- » Erfahrungen im Lebensmittelbereich und/ oder Gastronomie/ Hotellerie
- » Hygienebescheinigung
- » flexible Arbeitszeiten

Besonderheiten:

- » Sonntag, Montag Ruhetag
- » Arbeitszeiten richten sich nach den Aufträgen, regulär Di. bis Do. nur mittags
- » gastronomischer Schwerpunkt Freitag und Samstag ganztägiger Einsatz möglich

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter:

E-Mail: kontakt@mein-frankreichladen.de

Ansprechpartner: Herr Sochor – Geschäftsführer, Herr Groß – Küchenleiter