

WIR SUCHEN

KOCH (M/W/D)

AUFGABEN

- Eigenständige Vor- und Zubereitung der Speisen in der offenen Betriebsrestaurantküche.
- Präsentation, Ausgeben und Anrichten von Speisen.
- Einhaltung von Qualitätsstandards und Hygienerichtlinien nach HACCP.
- Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufs in der Betriebsrestaurantküche.

DEIN PROFIL

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w/d) oder eine vergleichbare Qualifikation.
- Mehrjährige Berufserfahrung wäre wünschenswert.
- Flexibilität, hohe Einsatzbereitschaft, Team- und Kommunikationsfähigkeit sowie Zuverlässigkeit.
- .Bereitschaft zur Schichtarbeit

WIR BIETEN

- Eine verantwortungsvolle, abwechslungsreiche und langfristige Stelle in einem krisensicheren Unternehmen
- Betriebsrestaurant mit täglich wechselnden Menüs uvm.
- Mitarbeiterrabatt im Geflügelshop
- Betriebliches Gesundheitsmanagement (u.a. gratis Schwimmen, Sport- und Bonusprogramme)
- Teamevents und Betriebsfeiern

JETZT BEWERBEN

Jetzt bewerben

Celler Land Frischgeflügel GmbH & Co. KG

Trannberg 1

29323 Wietze

Tel: +49 5146 9844-0

E-Mail: karriere@rothkoetter.de



MODERNER ARBEITSPLATZ



BETRIEBSRESTAURANT



WERKSVERKAUF



DEIN STANDORT