

COMMIS DE CUISINE (M/W/D)

VOLLZEIT – AB SOFORT

IHRE AUFGABEN:

- Vorbereiten des notwendigen Mise en place
- Anrichten und Zubereiten von Speisen
- Mitverantwortung für den Mittag- und Abendservice übernehmen / tatkräftige Unterstützung des Chef de Partie / Demichef de Partie auf einer Station
- Pfleglicher und kostenbewusster Umgang mit Materialien und Lebensmitteln
- Ordnungsgemäßes Lagern der Lebensmittel
- Ständige Optimierung von Arbeitsabläufen
- Pflegen und Reinigen der Küchengeräte nach HACCP Standards
- Mithilfe bei der Einarbeitung von Aushilfen und Praktikanten

UNSERE ANFORDERUNGEN:

- Abgeschlossene Berufsausbildung oder 2 Jahre Berufserfahrung als Koch/Köchin
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- Kenntnis der Zusammensetzung der verschiedenen Gerichte und Rezepte
- Gute Umgangsformen und eine positive Ausstrahlung
- Sauberes, gepflegtes und vorbildliches Erscheinungsbild
- Gastfreundliches und kompetentes Auftreten
- Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Selbstständiges Arbeiten
- Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit, Belastbarkeit, Diskretion und Loyalität

WIR BIETEN:

- Einen zukunftssicheren, anspruchsvollen und abwechslungsreichen Arbeitsplatz
- Jährliche Mitarbeitergespräche
- Firmeneigener Campus mit zahlreichen Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Umfangreiche Benefits und Mitarbeitervergünstigungen am Standort
- Vermögenswirksame Leistungen und Zuschuss zur betrieblichen Altersvorsorge
- Jahressonderzahlung
- Moderne und zeitgemäße Arbeitsmaterialien
- Mitarbeitererevents

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

VILA VITA Marburg GmbH

Personalabteilung

Anneliese Pohl Allee 17

35037 Marburg

bewerbung@vilavitamarburg.de | www.vilavitamarburg.de | 06421 / 6005 122