

NORDDEUTSCHE CATERING+SERVICES



Du kochst leidenschaftlich gern, hast Lust dich mit deinem Können in die Menügestaltung einzubringen, magst geregelte Arbeitszeiten und eine faire Bezahlung?

Wir suchen ab 01. Mai 2022 für unseren Standort in Mölln eine/n

Koch (w/m/d)

Das bieten wir Dir:

- ◆ Vernünftige Arbeitszeiten nach Absprache
- ◆ Attraktive Sozialleistungen eines Cateringunternehmens
- ◆ Kostenlose Nutzung unserer Mitarbeiter-Ferienwohnung im Harz
- ◆ Guter Zusammenhalt unter der Belegschaft und ein entspanntes Arbeitsklima
- ◆ Offene und teamorientierte Betriebsstruktur mit kurzen Entscheidungswegen

Das erwartet Dich bei uns:

- ◆ Auf deine genaue Arbeitsweise kann man zählen, wenn es um die Vorbereitung und Durchführung aller anfallenden Arbeiten in der Küche geht.
- ◆ Die hauseigenen Qualitätsstandards hältst du auf einem gleichbleibenden hohen Niveau.
- ◆ Du gehst verantwortungsvoll mit den dir anvertrauten Lebens- und Arbeitsmitteln um.
- ◆ Du stellst sicher, dass sämtliche Hygienevorschriften gem. HACCP eingehalten werden.

Das bringst Du mit:

- ◆ Abgeschlossene Ausbildung als Koch (w/m/d)
- ◆ Bewerber mit / ohne Berufserfahrung (mit Abschluss) sind willkommen
- ◆ Sehr gute Dienstleistungs- und Serviceorientierung
- ◆ Du bist Praxis- und lösungsorientiert, schaut über den Tellerrand hinaus und siehst, was zu tun ist oder wo du unterstützend helfen kannst.
- ◆ Du bist zuverlässig, arbeitest selbstständig und gerne flexibel im Team

Wir sichern dir einen schnellen und unbürokratischen Bewerbungsablauf zu.

Ansprechpartner: Dennie Zurmöhle

Fon: 04542-9959030 / info@harlekin-moelln.de

