

Für unser Küchenteam suchen wir **zum nächstmöglichen Termin** flexible Mitarbeitende, welche das handwerkliche Kochen beherrschen und in technologische Prozesse umsetzen können.

Koch (m/w/d)

in Voll- oder Teilzeit. Die Stelle ist zunächst auf zwei Jahre befristet.

Als gelernte(r) Koch/Köchin verfügen Sie über angemessene warenwirtschaftliche sowie HACCP Kenntnisse. Ernährungsphysiologische Fitness setzen wir voraus, ebenso entsprechende Berufserfahrung.

Sie beherrschen die Konsum- und Ernährungstrends von heute und wollen diese gemeinsam mit uns für die Zukunft um- und fortsetzen?

Wenn Sie dann noch Lust haben Ihre Produkte nicht nur selbst herzustellen, sondern auch noch aktiv zu verkaufen, dann sind Sie richtig bei uns.

Wir bieten:

- einen interessanten und abwechslungsreichen Arbeitsplatz
- leistungsgerechte Vergütung nach unserem Tarifvertrag, 13 Monatsgehälter
- Arbeiten mit einem motivierten und erfahrenen Team
- Gutes Arbeitsklima und starker Teamgeist
- Gute Verkehrsanbindung und großen Firmenparkplatz
- Gute Work Life Balance, 38,5 Std./Woche überwiegend Mo bis Fr
- Betriebliche Altersvorsorge

Das bringen Sie mit:

- ausgeprägter Service- und Dienstleistungsgedanke
- positive Einstellung zu Beruf und Branche
- (Gast)Freundlichkeit
- ausgeprägter Teamgeist

Und das sind Ihre Aufgaben:

- Vorbereitung und Zubereitung der Speisen für den Bereich Gemeinschaftsgastronomie (sowohl im traditionellen Kochen als auch im Frontcooking und cook´n´chill-Verfahren)
- Herstellung von Speisen im gehobenen Menüservice
- Mitarbeit bei der Kontrolle und Lagerung der Waren gemäß der Hygienebestimmungen (HACCP)
- Mitarbeit bei Inventuren und Qualitätskontrollen
- Ausgabe von Speisen im Betriebsrestaurant

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit tabellarischem Lebenslauf, Lichtbild und Zeugnissen. Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail z. H. Frau Jutta Silvia Reichenbacher an Bewerbungen-ZDFKasinoGmbH@zdf.de