



Aufgaben :

Als Koch/ Köchin in der Gemeinschaftsverpflegung leisten Sie einen wichtigen Beitrag zur täglichen Versorgung vieler Menschen. Sie sorgen dafür, dass Speisen in gleichbleibend hoher Qualität, effizient und termingerecht zubereitet werden. Dabei verbinden Sie handwerkliches Können mit Organisationstalent und Verantwortungsbewusstsein.



Speisenzubereitung & Produktionsbereiche

Gemäß Speiseplan und unter Einhaltung der vorgegebenen Qualitäts- und Kalkulationsrichtlinien bereiten Sie die verschiedenen Menüs zu. Dabei sind Sie flexibel in verschiedenen Küchenbereichen eingesetzt – von der warmen Küche über die kalte Küche bis hin zur Unterstützung im Catering. Sie gewährleisten einen reibungslosen Ablauf und arbeiten strukturiert sowie wirtschaftlich.



Qualität & Mengenverantwortung

Sie gewährleisten die gleichbleibend hohe Qualität und die bedarfsgerechte Menge aller Speisen. Ein sorgfältiger Umgang mit Ressourcen sowie ein geschulter Blick für Portionsgrößen und Abläufe sind für Sie selbstverständlich.



Teamarbeit & Abstimmung

Durch die enge Zusammenarbeit mit der Küchenleitung und dem gesamten Team tragen Sie zu einem effizienten und kollegialen Arbeitsumfeld bei. Klare Kommunikation und gegenseitige Unterstützung sind für Sie selbstverständlich.



Hygiene & Lebensmittelsicherheit

Im Arbeitsalltag arbeiten Sie verantwortungsbewusst und unter Einhaltung aller Hygienevorschriften. Auch die Umsetzung der HACCP-Richtlinien sowie der sichere und fachgerechte Umgang mit Lebensmitteln gehören für Sie selbstverständlich dazu.



Fachliche & persönliche Kompetenzen

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin und bringen idealerweise Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung mit. Engagement, Zuverlässigkeit sowie die Bereitschaft zu Wochenendarbeit zeichnen Sie aus. Freude an Teamarbeit, ein gepflegtes Auftreten und die Motivation, Ihr Fachwissen kontinuierlich zu erweitern, runden Ihr Profil ab.