Koch/ Köchin

(6)

Standort: Bergholz-Rehbrücke Anstellungsart(en): Vollzeit Beschäftigungsbeginn: 01.09.2025

Zweck und Ziel der Stelle

Ein/e Koch/Köchin ist für die Zubereitung von gesunden Speisen in unserem Havelwelle Restaurant verantwortlich. Dies umfasst die Planung, den Einkauf, die Vorbereitung, das Kochen und das Anrichten von Gerichten für große und kleine Gäste in unserer intelligenten Mise-en-place Küche.

Die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards in der Küche hat oberste Priorität.

Die Position erfordert Kreativität, Leidenschaft für das Kochen und die Fähigkeit, unter Zeitdruck qualitativ hochwertige Speisen zu servieren.

Aufgaben, Kompetenzen und Verantwortung

1. Zubereitung von Speisen:

- Planung und Zubereitung von Speisen nach Rezepten und Vorgaben.
- Kreative Entwicklung neuer Gerichte und Menüs
- Anrichten und Präsentieren von Speisen auf ansprechende Weise.

2. Einkauf und Lagerung:

- Bestellung und Annahme von Lebensmitteln und Zutaten.
- Überprüfung der Qualität und Frische der gelieferten Waren.
- Ordnungsgemäße Lagerung von Lebensmitteln und Kontrolle der Lagerbestände.

3. Hygiene und Sauberkeit:

- Einhaltung der Hygienevorschriften nach HACCP-Standards.
- Reinigung und Pflege der Küchenausstattung und Arbeitsflächen.
- Sicherstellung einer sauberen und organisierten Arbeitsumgebung.

4. Teamarbeit und Leitung:

- Zusammenarbeit mit dem Küchenteam, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.
- Anleitung und Schulung von Küchenhilfen und Auszubildenden.
- Unterstützung bei der Dienstplangestaltung und Aufgabenverteilung.

5. Qualitätskontrolle:

- Sicherstellung der hohen Qualität der Speisen und der Zufriedenheit der Gäste.
- Kontrolle der Portionierung und Präsentation der Gerichte.
- Rückmeldung an das Küchenteam und Anpassung von Rezepten bei Bedarf.

Fachliche Anforderungen

- Qualifikation: Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder eine vergleichbare Qualifikation.
- Erfahrung: Mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie von Vorteil.
- Kenntnisse: Fundiertes Wissen über verschiedene Kochtechniken, Zutaten und Speisenzubereitung.

Art(en) des Personalbedarfs: Neubesetzung

Impressum