

Individuelle Konzepte, persönliche Beratung, hohe Qualität und Zuverlässigkeit sind seit vielen Jahren die tragenden Säulen unserer Unternehmensphilosophie. Gerhofer Service hat sich von Anfang an auf die ganzheitliche Dienstleistung rund um seine Kernkompetenzen Catering und Facility-Service konzentriert.

Zum nächstmöglichen Termin suchen wir in Vollzeit eine/n

## **KOCH (m/w)**

Schwerpunkt Produktionsleitung

### **Im Detail übernehmen Sie folgende Aufgaben**

- Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung der täglichen Produktion und Kommissionierung für unsere Standorte
- Proaktives Anleiten und Führen des Küchenteams
- Sichern der kontinuierlichen Produktionsabläufe und Einhaltung der Wirtschaftlichkeit nach den Vorgaben (Rezepturen, Einhaltung der vorkalkulierten Speisemengen)
- Qualitätskontrolle der Warenlieferung, Warenlagerung und der wirtschaftlichen Verarbeitung der Waren
- Einhalten der HACCP-Standards und Dokumentation
- Unterstützung bei Veranstaltungen und Events

### **Ihr Profil**

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch
- Selbstständige, organisierte und kreative Arbeitsweise
- Spaß am Beruf und an gutem Essen
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Freundliches Auftreten, höfliche Umgangsformen und Kommunikationsstärke

### **Wir bieten**

- Eine Leistungsgerechte tarifliche Bezahlung
- Einen unbefristeten Arbeitsvertrag
- Entwicklungs- und Aufstiegsmöglichkeit zum Küchenleiter

Wir freuen uns über Ihre Bewerbungsunterlagen, die Sie bitte per E-mail unter Angabe Ihres nächstmöglichen Eintrittstermins an Frau Daniela Essig, [bewerbung@gerhofer-service.de](mailto:bewerbung@gerhofer-service.de), schicken.