

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

COMMIS DE CUISINE (m/w)

Im Detail übernehmen Sie folgende Aufgaben:

- Mitwirkung bei der täglichen Speisenproduktion in unserer Produktionsküche
- Arbeiten unter Vorgabe von Qualitätsansprüchen und Standards (Produktion nach Rezepturen)
- Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung der täglichen Produktion und Kommissionierung für unsere Standorte
- Einhalten der HACCP-Standards
- Warenannahme und Qualitätsprüfung
- Unterstützung bei Veranstaltungen und Events

Ihr Profil

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch
- 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 Aufstiegsmöglichkeiten

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, schicken.