

Stellenbeschreibung Koch/Köchin

Eintrittsdatum: ab sofort

Aufgrund unserer Unternehmensphilosophie ist für die Stelle Koch/Köchin ein flexibler Mitarbeiter mit einem ausgeprägten Teamgeist erforderlich.

Der Umgang mit altbewährten Kochutensilien wie Schneebesen und Kochlöffel sind für Dich keine Hieroglyphen? Eine vor allem frische, saisonale und regionale Küche sind Deine Passion? Du bist geistig flexibel, hast eine kreative Ader und möchtest Deine Leidenschaft zum Kochen in einem funktionierenden Team voll ausleben? In flachen Hierarchien mit kurzen Entscheidungswegen fühlst Du Dich wohl? Du kennst den Unterschied zwischen altbacken und neu interpretiert? Du möchtest einen Arbeitsplatz, der Natur und Stadtnähe vereint? Dann bewirb Dich sofort bei uns!

Allgemeines

Von Dir als Stelleninhaber/-in wird die stetige Bereitschaft erwartet, dass Du Dich in den Betrieb einbringst und auch überall dort mithilfst, wo Hilfe benötigt wird. Diese Stellenbeschreibung soll Dir als Leitfaden dienen und keinesfalls ein starres Gebilde darstellen. Der "Blick über den Tellerrand hinaus" soll immer gewährleistet sein. Du sollst Dich nicht hinter dieser Stellenbeschreibung verschanzen, sondern diese als Grundlage für Deine tägliche Arbeit verstehen. Dein Aufgabenbereich wird sich stetig erweitern. Neue Aufgaben werden hinzukommen oder durch andere ergänzt werden. Nur so können wir gemeinsam auf Veränderungen am Markt reagieren und Wettbewerbsfähig bleiben.

Voraussetzungen

Abgeschlossene Ausbildung und 1 Jahr Berufserfahrung
Den Willen, in einem Team zielorientiert zu arbeiten
Kreative aber auch verrückte Ideen
Den Willen, durch Deine/diese Ideen Verbesserungen herbeizuführen
Geduld, auch in stressigen Situationen

| | |
|------------------------|---------------------------------------|
| Name des Betriebes | Herzlich-Gastronomie GmbH |
| Name Stelleninhaber/in | Frau/Herr |
| Dienstverhältnis | Vollzeit |
| Abteilung/Bereich | Küche (Demi-Chef-/ Chef de Partie) |
| Status | Operation |
| Unterstellung | Sous-Chef/Küchenchef/Geschäftsleitung |
| Gleichstellung | allen Postenköchen |
| Überstellung | allen Azubis/Aushilfen |
| Vertretung | durch andere Postenköche |
| vertritt | andere Postenköche/Sous-Chef |

Verhalten im Herzlich

Wir orientieren uns an Menschlichkeit, Liberalität und Toleranz und führen unser Unternehmen ehrlich, fair und zuverlässig. Deshalb setzen wir voraus, dass Du Dich mit diesen Werten identifizieren kannst. Deine persönliche Entfaltung von Einmalig- und Einzigartigkeit macht unsere gemeinsame Arbeit täglich aufs Neue kreativ und schöpferisch. Eine Schweigepflicht existiert im Herzlich praktisch nicht. Ganz im Gegenteil - Du darfst außerhalb der betrieblichen Grenzen gerne darüber berichten, dass wir uns den hohen Anforderungen unserer Gäste ohne Einschränkungen stellen werden.

Aufgaben (Allgemein)

Führen und lesen des Übergabebuches sowie Informationsweitergabe
Tagesaufgaben mit dem Küchenchef prüfen und abstimmen
Einbringen bei der Erstellung von Tages- und Wochenkarten, Menüs und Bankettbuffets
Mitwirkung an einem Qualitätssystem
Teilnahme an Schulungen und Weiterbildungen in- und außerhalb des Betriebes
Übernahme von Verantwortung hinsichtlich des Arbeitsschutzes und guter Hygienepraxis
Spaß bei und an der Arbeit haben!

Aufgaben (Küchenorganisation)

Volle Verantwortung für das Mise en Place und Gesamtablauf auf Deinem Posten
Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln zu fertigen Speisen
Anrichten/Garnieren von Speisen und Übergabe an das Servicepersonal
Vorbereiten von Frühstücks- und Brunch Buffets
Vorbereiten von Menüs und Buffets für Bankettveranstaltungen

Aufgaben (Warenbestand/Einkauf/Lagerung)

Tägliche Prüfung Deiner Warenbestände in Kühlhäusern und Trockenlager
Bestellungen für Deinen Posten vorbereiten und mit Küchenchef abstimmen
Warenannahme und Prüfung nach Qualitätsrichtlinien
Fachgerechte Einlagerung der Waren

Aufgaben (Hygiene)

Gewährleistung von Hygienestandards im Küchen- und Lagerbereich nach HACCP
Durchführung guter Hygienepraxis (Einzelaufgaben Reinigung/Desinfektion)
Führung und Weiterentwicklung des vorhandenen HACCP-Systems
Einarbeitung und Ausbildung neuer Mitarbeiter
Tägliche Hygienerundgänge durchführen
Unterstützung des Souschefs/Küchenchefs bei der Dokumentation der Hygienepraxis

Aufgaben (Kommunikation)

Teilnahme an täglichen kurzen Meetings zum Tagesablauf
Halten und Pflegen der Kommunikation zu allen Abteilungen

Besprechung der Stellenbeschreibung

Datum/Unterschrift
Stelleninhaber/-in

Datum/Unterschrift
Vorgesetzter

Datum/Unterschrift
Geschäftsleitung