

## 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 zur Köchin/zum Koch  
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 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**