



stets interessiert an: Köchen (m/w/d)

Arbeitsort: 09111 Chemnitz

Beschäftigungsverhältnis: Vollzeit

Einstellungstermin: 18.09.2023

POLSTER® CATERING gehört seit über 30 Jahren zu den führenden Cateringunternehmen deutschlandweit. Angefangen mit Familienfeiern, liegt der Schwerpunkt unserer Tätigkeit mittlerweile in der Ausrichtung und Versorgung von Großveranstaltungen mit mehr als 100.000 Besuchern. Als Generalcaterer bereichern wir seit 1996 die Blumenwelten von zahlreichen Bundes- und Landesgartenschauen, begeistern Gäste von großen Sportveranstaltungen wie beispielsweise auf dem Sachsenring zur MotoGP und im Winter zum Biathlon Weltcup in Oberhof. Ebenso organisieren wir Galas, Abibälle, Konzerte, Hochzeiten, geschäftliche sowie private Feierlichkeiten. In den Sommermonaten verzaubern wir, in Zusammenarbeit mit renommierten Weingütern und Foodhändlern, die Innenstädte von Zwickau und Leipzig mit unseren Weinfesten. Dabei überzeugen wir durch hochwertige Speisen, unvergessliche Atmosphären und erstklassigen Service. Durch unsere zahlreichen Referenzen und Mitarbeiter, welche auf kompetenten und kundenorientierten Service spezialisiert sind, betrachten wir uns als Top-Ansprechpartner und Komplettanbieter für die perfekte Umsetzung Ihrer Veranstaltung - von der Planung über die Durchführung bis hin zur Nachbereitung und schaffen Ihnen somit bleibende Erinnerungen.

Werde Teil unseres Unternehmens, welches Deine individuellen Stärken wertschätzt und Deine berufliche sowie persönliche Weiterentwicklung fördert.

Zur Verstärkung unseres Teams am **Standort Chemnitz** suchen wir **stets in Vollzeit** eine/-n:

Koch (m/w/d)

Dein Aufgabengebiet

- tägliches Mise en Place
- Zubereitung und Präsentation frischer Speisen
- Qualitätskontrolle und -optimierung der verwendeten Zutaten sowie der fertigen Gerichte anhand der vorgegebenen Richtlinien
- wirtschaftliche Planung bei Warenzubereitung und -bestellung
- Reinigung der Küchengeräte
- Überwachung der Hygienevorschriften nach lebensmittelrechtlichen Anforderungen (HACCP-Richtlinien)

Das bringst Du mit

- erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder vergleichbare Qualifikation
- idealerweise erste Erfahrungen in der freien Gastronomie oder betrieblichen Gemeinschaftsverpflegung
- Erfahrung im Erstellen von Speiseplänen, in der Zubereitung und im Einkauf wünschenswert
- bei Bedarf bundesweite Reisebereitschaft nach vorheriger Absprache
- Kalkulationssicherheit, Qualitätsbewusstsein, Stressresistenz, Teamfähigkeit
- sorgfältige, zuverlässige und saubere Arbeitsweise
- gute Deutschkenntnisse sowie schnelle Auffassungsgabe
- Führerschein Klasse B

Das bieten wir Dir

- ausgeglichene Work-Life-Balance (überwiegend Früh- und Tagschicht)
- faire und leistungsgerechte Vergütung
- abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeiten
- strukturierte und kompetente Einarbeitung
- Mitarbeitererevents und tätigkeitsabhängige Benefits

Interesse?

Dann sende uns Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder postalisch an:

personal@polster-catering.de

PC Verwaltungs GmbH

Frau Jessica Reichenbach

Hauptstraße 5


09350 Lichtenstein/Sa.



JETZT PER E-MAIL BEWERBEN

Kontakt

Polster Catering GmbH
Hauptstraße 5
09350 Lichtenstein

 Frau Jessica Reichenbach
 personal@polster-catering.de
 www.polster-catering.de

© 2006–2024 JobManager 4.1.0 by pitcom GmbH

Jobportal Region Zwickau
c/o Wirtschaftsförderungsgesellschaft Vogtland GmbH