

BEIKOCH (M/W/D)

IHR NEUER JOB?

Schaffe köstliche kulinarische Erlebnisse! Als Beikoch (m/w/d) bist du ein unverzichtbarer Teil unseres Küchenteams. In dieser Rolle unterstützt du den Hauptkoch bei der Vorbereitung und Zubereitung von Teigwaren. Dein Arbeitsplatz befindet sich in einer dynamischen und kreativen Umgebung, in der du deine Fähigkeiten entwickeln und erweitern kannst.

- Du wirst für das Vorbereiten von Zutaten und Beilagen verantwortlich sein.
- Du bist für das Einhalten der Hygienestandards und Regeln in der Küche zuständig.
- Du unterstützt bei der Zubereitung und Präsentation von Teigwaren.
- Du arbeitest eng mit dem Hauptkoch zusammen und lernst dabei laufend neue Techniken und Rezepturen.
- Du sorgst für Sauberkeit und Ordnung in deinem Arbeitsbereich.

Du möchtest in einer kreativen und dynamischen Küche arbeiten? Dann bringst du die perfekten Voraussetzungen mit! Wir suchen jemanden mit Leidenschaft für das Kochen und eine positive Einstellung. Berufserfahrung ist erforderlich, eine abgeschlossene Berufsausbildung hingegen nicht.

- Du hast bestenfalls bereits Berufserfahrung als Koch oder in einer ähnlichen Position.
- Du hast Kenntnisse in der Lebensmittelzubereitung und -lagerung.
- Du hast einen hohen Anspruch an Qualität und Hygiene.
- Du bist teamfähig und lernbereit.
- Du bist flexibel und belastbar.

Lust, Teil unseres Teams zu werden? Wir bieten dir nicht nur eine langfristige berufliche Perspektive sondern auch ein attraktives Gehalt und zahlreiche Vorteile.

- Du erhältst einen Stundenlohn von 14,53 € - 16,21 €.
- Dir wird ein unbefristeter Arbeitsvertrag angeboten.
- Du profitierst von Branchenzuschlägen und Sonderzahlungen gemäß Tarifvertrag.
- Du hast Anspruch auf bis zu 30 Urlaubstage.

KONTAKT

E-Mail

Telefon



<https://www.timepartner.com>

Telefon: +49 3943 209206-2

E-Mail: Wernigerode@timepartner.com

TIMEPARTNER

Dornbergsweg 30

38855 Wernigerode