

Koch / Köchin

Beschreibung

Du willst Teil einer ganz aufregenden, neuen Gastronomie werden, indem du viel bewegen und deinen persönlichen Flair einbringen kannst? Dann schaffe gemeinsam mit uns Gastfreundschaft und Genuss PUR! Wir sind täglich mit Feuer und Flamme bei der Sache und lieben es Gastgeber zu sein. Mit einem hohen Anspruch an uns selbst leben wir die Erfolgsrezepte unserer außergewöhnlichen Konzepte. Dabei ist uns sehr wichtig, dass jedes Teammitglied unserer großen „Familie“, Leidenschaft, Herzlichkeit, Offenheit und einen hohen Anspruch an Gastlichkeit und Authentizität lebt und einbringt.

Wir sind ein erfahrenes, von der Gastronomie begeistertes und junges, dynamisches Team, welches seine Werte in Vielfalt, Lebendigkeit, Innovation, Vertrauen und Respekt sieht. Freiraum für Kreativität gehört zu unserer Bestimmung sowie ein herzliches Miteinander.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

Das wird dir bei uns gefallen:

- Fachgerechte Vor- & Zubereitung, Anrichten sowie Präsentation aller Speisen im à la carte-Geschäft, für Menüs sowie bei Büffets und Catering außer Haus
- Planung und Durchführung der eigenen Postenaufgaben
- Arbeiten unter Berücksichtigung der Wareneinsatzvorgaben
- Kalkulation des täglichen Lebensmittelbedarfs (Menü, Büffet, à la carte, Catering)
- Bestellung und Einkauf von Lebensmitteln in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef/-chefin bzw. bei Bedarf, Kontrolle der Menge und Qualität bei Anlieferung
- Du verstehst es dein Team zu begeistern, gibst dein Fachwissen täglich weiter und sorgst somit für eine sehr gute Qualität
- Du führst die Bestellungen durch und hast dabei stets das Budget im Blick und führst Inventuren durch
- Du organisierst und sicherst das Personal-, Waren-, HACCP/Hygiene- und Qualitätsmanagement
- Sachgerechte Lagerung aller Lebensmittel & Rohstoffe

Qualifikationen / Anforderungen

Damit überzeugst du uns:

- Du bist mit Begeisterung und Freude bei der Gastronomie und bist Koch bzw. Köchin mit Herzblut
- Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch bzw. Köchin
- Du konntest bereits Erfahrungen auf allen Küchenposten sammeln (von Vorteil, kein Kriterium)
- Ein respektvolles und faires Miteinander ist für dich selbstverständlich
- Urteilsvermögen, Zuverlässigkeit, Belastbarkeit und Kommunikationsfähigkeit zählst du zu deinen Stärken
- Mit deinem Organisationstalent und einem klaren Blick auf alle Aufgaben behältst du immer den Überblick und packst auch gerne mit an

Leistungen der Anstellung

Das sind unsere Extras:

Arbeitgeber

Campus Bar & Restaurant

Arbeitspensum

Vollzeit, Teilzeit

Start Anstellung

ab sofort/frühestmöglich

Dauer der Anstellung

unbefristet

Industrie / Gewerbe

Gastronomie

Arbeitsort

Hübnerstraße 13, 01069, Dresden, Sachsen, Deutschland

Arbeitszeiten

40h/Woche

Veröffentlichungsdatum

10. Juli 2024

Gültig bis

31.08.2024

- Eine selbständige Tätigkeit in einem kreativen Team mit einem abwechslungsreichen und vielfältigen Aufgabengebiet
- Eine Küche, die viel Wert auf regionale Lieferanten und Erzeuger legt
- Urlaubsgeld und Jahressonderzuwendungen in attraktiven Modellen
- Kostenfreie Mitarbeiterverpflegung und Getränke
- Einen sicheren Arbeitsplatz mit vielfältigen Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten
- Firmen- und Team-Events
- Vermögenswirksame Leistungen und Gratifikationen
- Durch Regionalität geprägte Unternehmenskultur

Kontakte

Neugierig geworden? Dann freuen wir uns, dich in unserem tollen Team aufzunehmen. Ein junges, dynamisches Team freut sich, dich kennenzulernen. Ein sicherer Arbeitsplatz und eine langfristige Zusammenarbeit mit jeder Menge Entwicklungschancen erwarten dich bei uns.

Wir freuen uns auf deine Bewerbung unter team@dresden-campus.de