



"Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen." von Winston Churchill

"Das reichste Mahl ist freudenleer, wenn nicht des Wirtes Zuspruch und Geschäftigkeit den Gästen zeigt, dass sie willkommen sind." von Friedrich von Schiller

Diese beiden Sinnsprüche fassen zusammen, wozu wir uns verpflichtet haben: Essen & Trinken.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ab sofort eine/n
Koch/Köchin mit Führungsaufgaben für unsere Kantine in Oranienburg

Ihre Aufgaben:

- Leiten eines kleinen Küchenteams
- Zubereitung der Speisen nach Speiseplan
- Warenbestellung, Warenannahme und Warenlagerung
- Führen des Kassenbuchs
- Einhaltung der Hygienestandards und Sicherheits- und Arbeitsschutzverordnung

Ihr Profil:

- Berufserfahrung in der Küche ist wünschenswert
- Zuverlässigkeit, Fleiß und Sauberkeit
- abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin, Großküchenschaffner oder eine vergleichbare Qualifikation

Aufgrund der Arbeit in behördlichen Einrichtungen benötigen Sie ein einwandfreies Führungszeugnis. Dieses muss der Bewerbung aber nicht beigelegt werden.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit und unbefristete Anstellung, regelmäßige Arbeitszeiten und freie Wochenenden. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann bewerben Sie sich bei GastFroh!

Nur drei Schritte bis zum ersten Arbeitstag:

• **Schritt 1**

Wir benötigen Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen! Senden Sie Ihren Lebenslauf, ein Anschreiben und das letzte Zeugnis per E-Mail an: info@gastfroh.de.

• **Schritt 2**

Anschließend schauen wir uns alle Bewerbungen sorgfältig an und werden uns, nach Abschluss des Auswahlprozesses, wieder bei Ihnen melden! Es folgen das Bewerbungsgespräch und ein Probetag in einer unserer Küchen. Bei dem Probetag können Sie uns und Ihren zukünftigen Arbeitsplatz besser kennen lernen.

• **Schritt 3**

Wenn Schritt 1 und 2 erledigt sind, kann es losgehen! Wir freuen uns darauf, Sie bei uns im Team zu begrüßen.