

## Stellenbeschreibung Koch (m/w/d)

Voraussetzung	<p>Abgeschlossene Berufsausbildung Koch (m/w/d)</p> <p>Körperliche und seelische Stabilität, Ausgeglichenheit und Geduld</p> <p>Team- und Konfliktfähigkeit, Initiative und Einsatzbereitschaft</p> <p>Kommunikationsfähigkeit auf Deutsch</p>
Funktion	<p>Einsatz auf festgelegtem Posten: Grill, Beilagen, kalte Küche</p> <p>Eigenverantwortliches Führen des Küchenposten</p>
Aufgaben	<p>Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln nach Vorgaben der Küchenleitung einschließlich aller Arbeiten für den Posten und wenn nötig Unterstützung der Kollegen.</p> <p>Unterstützung und Mitarbeit bei der Zusammenstellung der Tageskarte</p> <p>Anrichten und Warenausgabe der Speisen</p> <p>Bearbeitung von Reklamationen</p> <p>Tägliche Kontrolle der Kühlung und fachgerechte Einlagerung der Lebensmittel</p> <p>Ordnungsgemäße Übergabe bei Schichtwechsel</p>
Unterstützende Aufgaben	<p>Warenannahme und ordnungsgemäße Lagerung von Obst, Gemüse, Fleisch (bis zu 20kg)</p> <p>Waren vom Keller in die Hauptküche im Erdgeschoß und in den Vorbereitungsraum im Zwischengeschoß transportieren (Lift ist zum Teil vorhanden)</p>
Reinigung	<p>Während und nach der Arbeit Reinigung des Arbeitsbereiches, der Hilfsmittel und Oberflächen.</p>
Hygiene	<p>Einhaltung der Hygienestandards und Vorschriften</p> <p>gepflegtes Erscheinungsbild</p> <p>Die HACCP Richtlinien sind bekannt und es liegt ein aktuelles Gesundheitszeugnis vor.</p>
Verhalten	<p>Allgemeine Disziplin und Pünktlichkeit</p> <p>Einhaltung der Dienstzeiten</p> <p>Konsum von Alkohol ist während der Dienstzeit strikt untersagt</p> <p>Sorgfaltspflicht gegenüber den Betriebseigentum, wie Geräten, Mobiliar und Gebrauchsgegenständen</p>