

## Stellenbeschreibung Küchenhilfe (m/w/d)

Voraussetzung	<p>Ausbildung nicht zwingend erforderlich, kann angelernt werden Vorkenntnisse aber immer von Vorteil</p> <p>Interesse für Nahrungsmittel und deren Kochmöglichkeiten</p> <p>Team- und Konfliktfähigkeit, Initiative und Einsatz</p> <p>gute Auffassungsgabe und Lernbereitschaft</p>
Funktion	Unterstützung der gesamten Küchenmannschaft
Warenannahme Lagerhaltung	<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>
Vorbereitung Produktion	<p>Herstellung und Zubereitung von Speisen nach Anleitung des Kochs oder nach Rezeptvorlage</p> <p>Einsatzgebiete je nach Berufserfahrung: kalte Küche, Beilagen, Gemüse, Grill</p>
Ablauf Produktion	<p>Kontrolle und Wiederbefüllung des Warenbestandes auf dem jeweiligen Posten</p> <p>Anrichten und Warenausgabe der Speisen</p>
Reinigung	<p>Während und nach der Arbeit Reinigung des Arbeitsbereiches, der Hilfsmittel und Oberflächen.</p> <p>Bei großem Arbeitsaufkommen, wird um Unterstützung des Spülers bei der Reinigung des Geschirrs, u.ä. gebeten.</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>