

Koch ab März 2012 gesucht

Für Angehörige der Bundeswehr unterhalten wir Ferieneinrichtungen im In- und Ausland. Für unsere Einrichtung auf der **Insel Norderney** suchen wir ab März 2012 einen neuen Koch.

Anforderungsprofil:

- Herstellung und Zubereitung der Speisen für die Hausgäste (Halbpension)
- Erstellen der Speisekarten und Menükarten in Zusammenarbeit mit der Geschäftsführung des Hauses
- Eigenverantwortliches Führen des Küchenpersonals (Beikoch und Küchenkräfte)
- Täglich Kontrolle der Lagerräume, der Kühlhäuser in der Küche auf Sauberkeit und Ordnung
- Verantwortungsvoller, sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln und Arbeitsmitteln
- Warenannahme und Warenkontrolle, fachgerechte Lagerung der Waren
- Ausarbeitung von Menüvorschlägen und Vorschlägen für Pausenverpflegung bei Tagungen und Veranstaltungen
- Gewährleistung von Sauberkeit in Durchführung der Hygienestandards in der Küche, den Kühlhäusern und Lagerräumen

Unser Angebot:

- Ein sicherer Arbeitsplatz (Ganzjahresvertrag) in einem starken Team
- Eine leistungsgerechte Bezahlung
- Eine geregelte Arbeitszeit
- Eine betrieblich geförderte Altersversorgung
- Bei Bedarf könnte ein Personalzimmer zur Verfügung gestellt werden