

Koch/Köchin

Beschreibung

Das Störitzland ist ein Kinder-, Jugend- und Familiencamp, welches 15 km südöstlich von Berlin idyllisch mitten im Grünheider Wald- und Seengebiet liegt. Direkt am Störitzsee können bis zu 700 Gäste auf dem 18 Hektar großen Gelände von Familienurlaub über Klassen- und Kitafahrten bis hin zu Firmenevents oder Hochzeiten viel erleben.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Planung und Umsetzung eines abwechslungsreichen und kindgerechten Speiseplans
- Buffets für Hochzeiten, Geburtstage und Firmenveranstaltung
- Zubereitung von kalten und warmen Speisen unter Berücksichtigung von Portionsgrößen, Kostenkalkulation sowie regionalen und saisonalen Einflüssen
- Kontrolle und Einhaltung der HACCP-Richtlinien und der betrieblichen Standards (inkl. der korrekten Lagerung aller Lebensmittel gemäß HACCP)
- Sicherstellung der Kundenzufriedenheit durch Einhaltung der Standards und gästeorientiertem Handeln

Qualifikationen / Anforderungen

- Berufserfahrung in der Küche/ Gemeinschaftsverpflegung
- Zuverlässigkeit
- strukturiertes Arbeiten
- Stressresistenz
- Ausgeglichenheit und Geduld
- Teamfähigkeit
- Konfliktfähigkeit
- positive Einstellung zur Arbeit

Leistungen der Anstellung

- Ein spannendes und dynamisches Arbeitsumfeld in einem wachsenden Unternehmen
- Ein kreatives Team mit einem offenen, loyalen und vertrauensvollen Umgang
- Individuelle Zusatzleistungen (z. B. Dienstkleidung)
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Arbeitgeber

Störitzland am Störitzsee

Arbeitspensum

Vollzeit

Start Anstellung

Sofort

Arbeitsort

Am Störitzsee, 15537, Grünheide
OT Störitz, Brandenburg,
Deutschland

Veröffentlichungsdatum

29. August 2023