

KOCH/KÖCHIN

Gartmanger (m/w/d) in Vollzeit/Teilzeit/Minijob

Wir möchten unser Team verstärken und suchen:

Commis de Cuisine Gartmanger (Koch/Köchin Kalte Küche)

Positionszusammenfassung

Der Commis de Cuisine Gartmanger ist für die Zubereitung von kalten Speisen, insbesondere Salaten, Vorspeisen und Aufschnitt in unserer Küche verantwortlich.

Aufgaben und Verantwortlichkeiten

- Zubereitung von Salaten, Vorspeisen und kalten Platten gemäß unseren Standards.
- Vorbereitung von Dressings, Saucen und anderen begleitenden Elementen für kalte Gerichte.
- Gewährleistung der Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards bei der Lagerung, Zubereitung und Präsentation von Lebensmitteln.
- Organisation des Arbeitsbereichs und der Vorratshaltung.
- Einhaltung von Rezepturen und Anweisungen zur Sicherstellung von Qualität und Konsistenz der Gerichte.
- Zusammenarbeit mit anderen Aufgabenstellungen in der Küche, um einen effizienten Arbeitsablauf zu gewährleisten.
- Teilnahme an Schulungen und Weiterbildungen, um Fachkenntnisse zu erweitern und aktuelle Trends in der Gastronomie zu verfolgen.

Anforderungen

- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch oder vergleichbare Qualifikation wäre von Vorteil, aber kein Muss.
- Erfahrung in der Zubereitung von kalten Speisen in einem Restaurant oder Hotel von Vorteil.
- Kenntnisse über Lebensmittelhygiene und -sicherheit.
- Teamfähigkeit und die Fähigkeit, unter Druck zu arbeiten.
- Kreativität und Liebe zum Detail in der Präsentation von Gerichten.
- Bereitschaft, flexible Arbeitszeiten einschließlich Wochenenden und Feiertagen zu leisten.

Arbeitsbedingungen

- Arbeitsort: Küchenbereich unseres Restaurants.
- Arbeitszeiten: Variabel, abhängig von den Öffnungszeiten des Restaurants.
- Physische Anforderungen: Stehen für längere Zeit, Heben von schweren Gegenständen und Arbeit in einer heißen Umgebung.

Wir würden uns sehr über Ihre Bewerbung freuen, um Sie in unserem Team begrüßen zu dürfen.