



## Stellenbeschreibung FRÜHSTÜCKSKOCH

### **Anforderungen:**

- Praxiserfahrung in der gehobenen Hotellerie/ Gastronomie oder einem Lebensmittelverarbeitenden Betrieb von Vorteil
- Selbständiges Arbeiten, Pünktlichkeit, gutes Zeitmanagement und organisatorisches Geschick
- der Position entsprechende Deutsch-Kenntnisse zur Kommunikation
- Hohes Qualitätsdenken
- Motivation, Freude, Ausdauer und Leidenschaft für den Beruf
- Fähigkeit zur Eigenverantwortung, Kommunikation und Problemlösung
- Respektvoller Umgang mit Gästen, Vorgesetzten & Kollegen
- Sorgsamer Umgang mit Arbeitsmitteln und Geräten
- Respektvoller, und wirtschaftlicher Umgang mit Lebensmitteln
- Einhaltung der HACCP- und Sicherheitsvorschriften
- Teamplayer

### **Aufgaben:**

- selbstständige Mise en place Tätigkeiten
- selbstständiges Anrichten & Produzieren der Gerichte
- Mitorganisation der Abläufe und Vorbereitungen
- Verantwortung am zugeteilten Posten
- Einhalten der Rezepturen
- Waren der Betriebsgeheimnisse
- Durchführen der Warenanforderung und Bestellung
- Mitverantwortung bei der Lagerhaltung
- Einhaltung der HACCP- und Sicherheitsvorschriften
- Einhalten und durchführen des durch die Geschäftsführung ausgearbeiteten Konzepts
- Qualitätssicherung