



## **Koch (m/w) in Vollzeit in Braunschweig**

Du arbeitest gerne mit frischen Lebensmitteln. Sauberkeit und Sorgfalt sind für Dich unabdingbar. Du bist gut gelaunt und lernbereit, bist offen für konstruktive Kritik und Anregungen. Ein Teamplayer der Verantwortung übernimmt und klare Ansagen macht.

### **Deine Aufgaben:**

- Zubereitung von Speisen für das à-la-carte- und Buffetgeschäft
- Vor- und Zubereitung von Kalt- und Warmspeisen
- Verarbeitung frischer Zutaten
- Warenannahme und -kontrolle
- Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften gemäß HACCP
- Reinigung und Pflege der Arbeitsmittel und Maschinen

### **Was wir bieten:**

- Leistungsgerechte Bezahlung
- Ein junges, dynamisches Team & flexible Arbeitszeiten
- Verantwortungsvolle Aufgaben & Aufstiegsmöglichkeiten
- Ein gutes Betriebs- und Arbeitsklima