

Commis de Cuisine/ Jungkoch (m/w)

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir Dich zum nächstmöglichen Zeitpunkt

Wir wollen Dir die Chance geben ein Teil unseres Teams zu werden und mit uns einzigartige Dinge zu schaffen.



Deine Aufgaben:

- Eigenständige Vorbereitung / Zubereitung von Speisen in der Produktion
- Kochen aller Posten unter Einhaltung der HACCP - Vorgaben
- Eigenverantwortliches Arbeiten auf verschiedenen Veranstaltungen (Betreuung der Live Cooking Stations / Büffets)
- Aufbau und Logistik auf Events in immer neuen Locations
- Qualitätssicherung & Konzeption / Ausgestaltung des Angebots
- Lagerhaltung

Qualifikation, die Du brauchst:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin
- Erfahrungen im Catering / der gehobenen Gastronomie
- Führerschein Klasse B
- Hohen Innovations - und Qualitätsanspruch
- Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit, Teamgeist
-

Wir bieten Dir:

- Abwechslungsreiche, herausfordernde Tätigkeiten in einem jungen, innovativen Team
- Attraktive Aufstiegsmöglichkeiten
- Interessante und wechselnde Einsatzorte
- Leistungsgerechte Bezahlung

Wenn Dich das anspricht, bist Du bei uns genau richtig und wir wollen Dich kennenlernen! Wir freuen uns auf Deine Bewerbung an mail@fingerfoodberlin.de