Koch (m/w/d)

(312)

Standort: Hannover Anstellungsart(en): Vollzeit Beschäftigungsbeginn: ab sofort

Koch (m/w/d)

Sie möchten in einem interessanten und abwechslungsreichen Umfeld arbeiten? Dann haben wir genau das richtige Jobangebot für Sie!

Sie können sich auf eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit mit einem hohen Maß an Eigenverantwortung freuen. Außerdem erwarten Sie ein mitarbeiterfreundliches Arbeitsumfeld, moderne Arbeitsplätze und eine teamorientierte Arbeitsatmosphäre.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann bewerben Sie sich jetzt! Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt, für unseren Kunden ein Klinikum aus Hannover, einen Koch (m/w/d) in Vollzeit.

Ihre Aufgaben:

- Sie sind verantwortlich für die Vor- und Zubereitung von warmen Speisen für die Patienten- und Mitarbeiterversorgung, gemäß den Rezepturen und dem Produktionsplan.
- Sie arbeiten aktiv in den Vorbereitungsarbeiten der warmen Küche mit.
- Sie kochen nach vorgegebenen Rezepturen und stellen sicher, dass die Speisen stets den hohen Qualitätsanforderungen entsprechen.
- Sie sind für die Herstellung von standardisierten Diäten zuständig.
- Sie überwachen die Portionierung und kontrollieren die Verteilung der Bandspeisen.

Ihr Profil:

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w/d) und haben wenn möglich einige Jahre Berufserfahrung.
- Sie bringen Erfahrung im Großküchenbereich oder in der Gemeinschaftsverpflegung mit (wäre wünschenswert)
- Sie besitzen die Bescheinigung nach § 42, 43 IFSG Infektionsschutzgesetz (Gesundheitspass)
- Sie zeichnen sich durch Sorgfalt, Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit aus und arbeiten verantwortungsbewusst und sind stets einsatzbereit.

Ihre Vorteile bei uns

- Unbefristeter Arbeitsvertrag für langfristige Perspektiven
- Gehalt über dem Tarifniveau, das leistungsbezogen gestaltet wird
- Kostenfreies Deutschlandticket für den öffentlichen Nahverkehr, inklusive privater Nutzung
- Zusätzliche Vergünstigungen wie Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Betriebliche Altersvorsorge zur Absicherung der Zukunft
- Flexible Arbeitszeiten und ein modern ausgestatteter Arbeitsplatz für eine gute Work-Life-Balance
- Gezielte Weiterbildungsmaßnahmen und Schulungen im Fachbereich
- Umfassende arbeitsmedizinische und sicherheitstechnische Betreuung
- Prämienzahlung für Mitarbeiterempfehlungen im Rahmen des "Mitarbeiter werben Mitarbeiter"-Programms
- Persönliche Betreuung durch einen Ansprechpartner für Ihre individuellen Anliegen

Es erwarten Sie ein hochmotiviertes Team und anspruchsvolle Aufgaben. Dabei bieten wir Ihnen ein hohes Maß an Eigenverantwortung. Ihre berufliche Weiterentwicklung unterstützen wir durch individuell abgestimmte Fördermaßnahmen.

Sind Sie interessiert? Dann bewerben Sie sich bitte mit Ihren aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen bevorzugt **ONLINE** mit Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und des frühestmöglichen Eintrittstermins. Bei Rückfragen stehen wir Ihnen unter der angegebenen Telefon-Nr. gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie!

Besuchen Sie uns auch gern auf unseren Social-Media-Plattformen:

Facebook

YouTube

Hinweis:
Da wir aus Umweltschutzgründen ein papierloses Bewerbungsverfahren bevorzugen, haben Sie bitte Verständis dafür, dass wir Bewerbungen - die auf dem postalischem Wege zu uns gelangen - nicht zurücksenden.

Kontaktdaten für Stellenanzeige

A2-GROUP KG
Bahnhofsplatz 1 A
D-30853 Langenhagen

Telefon +49 (0)511 - 51 93 54 - 0
Telefax +49 (0)511 - 51 93 54 - 22

bewerbung@a2group.de

www.a2group.de