



Koch (m/w/d) für Kalte Küche - Salate, Vorspeisen & mehr

Mierstraße 7-9, Berlin, 12055, Deutschland
089-12414860
Vollzeit, Teilzeit



Bewerben Sie sich hier:
<https://tinyurl.com/2avyv2t7>

OBERBAYERISCHE FLEISCH UND WURST GMBH

Wer?

Wir sind ein dynamisches, mittelständisches Unternehmen mit Hauptsitz in Gröbenzell bei München und produzieren und arbeiten an den Küchenstandorten in München, Berlin/Brandenburg, der Metropolregion Nürnberg und dem Großraum Frankfurt.

Was?

Täglich versorgen wir über 20.000 Menschen mit köstlichem Essen - 365 Tage im Jahr - und produzieren in unserer Metzgerei bayerische Schmankerl für den regionalen Einzelhandel und Großkunden.

Wieso?

Unser hoher Anspruch an Qualität treibt uns an niemals mit dem Mittelmaß zufrieden zu sein. Dieses Streben nach Perfektion und unsere Leidenschaft für das, was wir tun, prägen unsere Unternehmenskultur.

Werde Teil unseres engagierten Teams und lass dich von unserer Begeisterung anstecken!

DEINE VORTEILE

- **Sicherer Job, entspannte Zukunft:** Unbefristeter Arbeitsvertrag für langfristige Stabilität.
- **Planbare Arbeitszeiten:** Geregelte Arbeitszeiten zwischen 6:00 und 20:00 Uhr, mit digitaler Zeiterfassung.
- **Work-Life-Balance:** 5-Tage-Woche mit freien Wochenenden im Wechsel.
- **Faire Bezahlung:** Wir honorieren deinen Einsatz angemessen.
- **Schneller Einstieg:** Strukturierte Einarbeitung für einen reibungslosen Start.

- **Offenes Team:** Arbeite in einem sympathischen, vielfältigen Umfeld.
- **Verpflegung & Getränke:** Gratis Getränke und Rabatte auf leckeres Essen.
- **Kostenlose Arbeitskleidung:** Bereitstellung und Reinigung inklusive.
- **Wachse mit uns:** Entwickle dich in einem wachsenden Unternehmen weiter.

Klingt das interessant?

DEINE AUFGABEN

- **Kreativer Genuss:** Frische Kaltspeisen (Salate, Süßspeisen, Desserts) zubereiten und deine Ideen einbringen.
- **Vorausdenken:** Selbstständig nachproduzieren und den nächsten Tag vorbereiten.
- **Präzision:** Wareneinsatz und Rezepturen im Blick behalten.
- **Hygiene-Experte:** Lebensmittelvorschriften einhalten und kontrollieren.
- **Organisationstalent:** Unterstützung bei Bestellungen und Dokumentationen.

Klingt das nach Deinem nächsten Job?

DEIN PROFIL

- Abgeschlossene Berufsausbildung als **Koch** oder **Beikoch**
- **Spaß** am Umgang mit Lebensmitteln und Kreativität für abwechslungsreiche Gerichte
- **Erfahrung** in der Gemeinschaftsverpflegung und in der '**Kalten Küche**'
- Leistungsbereitschaft, Flexibilität und viel **Leidenschaft** für Ihre Profession
- Eigenverantwortliches, selbstständiges und **strukturiertes Arbeiten**
- Gute **Umgangsformen**
- Gute **Deutschkenntnisse**

Klingt das nach Dir? Dann bewirb Dich jetzt!

(*) Alle männlichen Bezeichnungen im Text stehen ausnahmslos für jedes Geschlecht. Denn wir leben Vielfalt und das schmeckt auch allen.