

Stellenbeschreibung:

Beikoch / Beiköchin (m/w/d)

Ruthenberg & Schlatter GbR – Wirtshaus Garbe, 70599 Stuttgart
als Werkstudent, ggf. Minijob

Berichtet an: Postenchef & Sous Chef



Aufgaben & Verantwortlichkeiten

Du bist verantwortlich für den geordneten Ablauf auf deinem Bereich, und koordinierst deine eigenen Abläufe.

Wichtig ist es unsere Prinzipien regionaler Wurzeln und Grundprodukte an die Gäste zu projizieren.

Zu deinen regelmäßigen Aufgaben zählen u.a. :

Fachliches Arbeiten

- ⇒ Koordination & Organisation des zugeordneten Postens
- ⇒ Kochen nach vorgegebenen Rezepturen
- ⇒ Sicherstellung einer gleichbleibend hohen Qualität aller Speisen
- ⇒ Auffüllen aller notwendigen Bestandteile am Posten
- ⇒ Vorproduktion für Veranstaltungen & a la carte

Organisation

- ⇒ Kontrolle der Bestandteile am Posten und Weiterleiten bei Erreichen des festgelegten Mindestbestandes
- ⇒ Verräumen von Warenlieferungen nach FiFoPrinzip
- ⇒ Führen eines Übergabeprotokolls für den nächsten Service

Qualitäts- & Hygiene

- ⇒ Einhalten der Ordnung & Sauberkeit am Posten
- ⇒ Einhalten der Ordnung & Sauberkeit der Kühlhäuser & Gefriereinheiten

Stellenanforderungen

- ✓ Von Vorteil: gastronomische Vorbildung bzw. Erfahrung
- ✓ Selbständige Arbeitsweise
- ✓ Belastbarkeit und Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten
- ✓ Qualitätsorientiertes Arbeiten
- ✓ Gute Umgangsformen

Wir bieten ...

- ✓ Einarbeitung in die geforderten Aufgaben
- ✓ Motiviertes Team
- ✓ Leistungsgerechte Vergütung
- ✓ Mitarbeitergerechte Frei- & Urlaubsplanung
- ✓ Weitere Benefits, z. B. geregelte Arbeitszeiten, Mitarbeiterrabatte etc.

Bei Fragen zu der Stelle und für deine Bewerbung wende Dich bitte an
bewerbungen@wirtshausgarbe.de