Du bist ein Organisationstalent und willst unsere Mitarbeiter:innen mit leckeren Speisen verwöhnen? Hygiene ist für dich das A und O und du brillierst mit deiner Serviceorientierung?

Dann starte jetzt durch als Küchenkraft und gestalte deine berufliche Zukunft in Voll- oder Teilzeit.

Was du bewegst

- Herstellen und Verpacken von Sandwiches, Kuchen, Müsli, Obstsalate und vieles mehr
- Koordinieren der der Zwischenverpflegungen für Falkenberg und Erbendorf
- Zubereiten von Vorspeisen, Salaten sowie Dressings für die Buffets beider Standorte
- Aufbauen der Büffets und Beschriften der Waren mit Allergenen
- Pflegen und Nachfüllen des Kalt-/Warmbuffets
- Abbau- und Reinigungstätigkeiten
- Warenpflege und eigenständige Bestellabwicklung für den Bereich

Was du mitbringst

- Berufserfahrung in der Gastronomie wünschenswert
- Bereitschaft zum Arbeiten ab 05:30 Uhr
- Selbstständige, kreative sowie zielorientierte Arbeitsweise
- Freude am serviceorientierten Arbeiten
- Hygienebewusstsein und Einhaltung von Sauberkeitsstandards
- Führerschein Klasse B