

## Koch (m/w/d)

### Ihr Profil:

- Ausbildung zum Koch
- Leidenschaft für Ihren Beruf
- Verständnis für Hygiene und Sauberkeit
- Bereitschaft zur Wochenendarbeit
- Selbstständiges Arbeiten, Motivation/ Leistungsfähigkeit, Belastbarkeit, Kreativität und Eigeninitiative zeichnen Sie aus

### Ihre Aufgaben:

- Auswahl, Zusammenstellung und Kalkulation von Speisen und Buffetangeboten in Absprache mit Service- und Projektmitarbeitern
- Einkauf von Lebensmitteln
- Vor- und Zubereitung von Speisen
- Sie sorgen für erstklassische Speisequalität und einen kostenbewussten Verbrauch von Lebensmitteln
- Verantwortung für den reibungslosen Organisations- und Arbeitsablauf im Küchenbereich
- Einhaltung der Hygienevorschriften

Die Stelle ist ab 01.04.2019 zu besetzen. Die Beschäftigung wird in Teil- oder Vollzeit angeboten.

Wenn Sie sich in der Stellenbeschreibung wiederfinden, senden Sie uns gern Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Foto sowie Ihren Referenzen unter Angabe Ihres Eintrittstermines sowie Ihrer Gehaltsvorstellung per E-Mail an [personal@matteoevents.de](mailto:personal@matteoevents.de).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!