Über uns:

BUHL Personal ist seit über 30 Jahren die führende Adresse für Personal in Gastronomie, Hotellerie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung. Unsere Hingabe zur Dienstleistung und unser Streben nach Exzellenz haben uns in diesem Bereich zur Nummer 1 gemacht. Diese Werte vertreten wir ebenfalls im kaufmännischen und gewerblichen Bereich, wo unser Personal mit Leidenschaft und Professionalität im Einsatz ist. Unsere Kunden schätzen unsere Zuverlässigkeit und unseren Teamgeist. Als fairer Arbeitgeber fördern wir eine Arbeitskultur, die auf Vertrauen und gegenseitigem Respekt basiert. BUHL Personal ist Teil der BUHL Gruppe, deren Zukunft durch die Charlotte und Hermann Buhl-Stiftung gestützt wird.

Küchenhilfe GV – (w/m/d) - Gemeinschaftsverpflegung

(224)

Standort: Erlangen Anstellungsart(en): Festanstellung Voll-/Teilzeit Beschäftigungsbeginn: ab sofort

Küchenheld – Kochunterstützer – Topfrocker - (w/m/d)!

Sie suchen einen attraktiven und abwechslungsreichen Arbeitsplatz mit gut planbaren Arbeitszeiten, überwiegend in der Tagschicht? Dann kommen Sie in unser Team und freuen Sie sich auf spannende Einsätze bei unseren namhaften Kunden aus der Gemeinschaftsverpflegung.

Ihre Aufgaben:

- Verstärkung der Küchen-Teams unterschiedlicher Kunden
- Wechselnde Einsätze in Kantinen, Krankenhäusern, Vorbereitungsküchen von Caterern etc.
- Geschickter Umgang mit Messern beim Schneiden von Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch
- Unterstützung bei der Vor- & Zubereitung der Lebensmittel & Speisen
- Portionieren der Mahlzeiten & Ausgabe oder Vorbereitung für Auslieferungen
- Ein- & Auslagern von Lebens- & Arbeitsmitteln
- Reinigung & Einlagerung des Küchenequipments & der Küchengeräte
- Sicherstellung der Ordnung & Sauberkeit in den Arbeitsbereichen
- Einhaltung der Hygienevorschriften (HACCP-Konzept)

Ihr Profil:

- Idealerweise erste Erfahrungen in der Küche, gerne geben wir auch motivierten Quereinsteigern (w/m/d) eine Chance
- Teamfähigkeit & Zuverlässigkeit
- Eine gewissenhafte & schnelle Arbeitsweise
- Gute Deutschkenntnisse (min. B2) & ein gepflegtes Äußeres
- Kenntnis des HACCP-Konzepts & Belehrung nach §43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Führerschein der Klasse B von Vorteil

Wir bieten Ihnen:

- Einen attraktiven, abwechslungsreichen & sicheren Arbeitsplatz
- Ein nettes Team, eine kollegiale Arbeitsatmosphäre & Spaß bei der Arbeit

- Erfahrene, verlässliche & fachlich versierte Disponentinnen & Disponenten
- Hausinterne Schulungen, die Sie auf die Anforderungen der Kunden vorbereiten
- Vereinbarkeit von Familie & Beruf
- Einsätze überwiegend Montag bis Freitag in der Tagschicht
- Einsätze entsprechend Ihrer Fähigkeiten
- Verschiedene Anstellungsmodelle
- Ein faires & pünktliches Gehalt
- Umfangreiche Zusatzleistungen möglich: Zuschüsse zu Fahrtkosten oder Monatsticket, Vergünstigungen in einem Fitness-Club, Weiterbildungen & vermögenswirksame Leistungen, Urlaubs- & Weihnachtsgeld
- Corporate Benefits: Mitarbeiterrabatte bis zu 70 % bei über 600 Marken-Shops

Ihre Zukunft beginnt heute!

Bewerben Sie sich jetzt! Unser Niederlassungs-Team freut sich bereits auf Sie!

Art(en) des Personalbedarfs: Anlernkraft (Berufserfahrung)

Impressum