



Die Goldhelm Schokoladen Manufaktur ist ein inhabergeführtes mittelständisches Unternehmen in Erfurt. Unsere Schokoladen werden in liebevoller Handarbeit mit frischen Zutaten von höchster Qualität angefertigt. Die Goldhelm Schokoladen Manufaktur ist mittlerweile nicht nur im deutschsprachigen Raum bekannt, sondern wird über die Grenzen hinaus geschätzt. Neben verschiedenen Schokoladenspezialitäten, Kuchen und Torten produzieren wir auch exklusive Eissorten.

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams ab sofort eine(n) Köchin/ Koch (m/w/d) in Vollzeit

Aufgabengebiet

- Koordination und Verantwortung für die Zubereitung von Speisen nach Vorgaben des Küchenchefs
- Einkaufsplanung und Kalkulation von Menüs
- Umsetzung von Hygienevorgaben
- Repräsentative Vorstellung des Unternehmens bei unseren Abendveranstaltungen
- Einteilung und Führung von Hilfskräften
- Pflege und Reinigung der Küchengeräte- und Utensilien

Was wir bieten

- Eine gründliche Einarbeitung durch erfahrene Kollegen*innen
- Entwicklungsangebote im Bereich Schokoladenherstellung, Eis und Desserts
- Eine leistungsbezogene Entlohnung
- Ein abwechslungsreiches Betätigungsfeld in der Küche sowie bei der Schokoladenherstellung
- Gute Weiterentwicklungsmöglichkeiten

Ihre Voraussetzungen

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch (m/w/d) und bereits praktische Erfahrungen im Bereich der gehobenen Gastronomie
- Sie besitzen eine kreative, exakte und saubere Arbeitsweise mit einem Gespür für Feinarbeit
- Sie arbeiten eigenständig und können sich ebenfalls problemlos in ein Team integrieren
- Schicht-, Wochenend- oder Feiertagsarbeit stellen für Sie kein Problem dar

Wenn Sie Interesse an einer abwechslungsreichen Mitarbeit in einem dynamischen, motivierten Team haben, bewerben Sie sich bitte per E-Mail bei Frau Kathrin Zachäus; personal@goldhelm-schokolade.de.