



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 Schokoladen Spezialitäten, Kuchen und Torten werden unter Goldhelm exklusive Eissorten produziert.

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams ab sofort einen 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
- Planung und Führung von Hilfskräften
- Pflege und Reinigung der Maschinen

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 können sich problemlos in ein Team integrieren und scheuen sich nicht vor Schicht-, Wochenend- oder Feiertagsarbeit? Zusätzlich liegt Ihnen eine eigenständige Arbeitsweise? Dann bewerben Sie sich in einem aufstrebenden mittelständischen Unternehmen mit dem gewissen Etwas.

Was sollte Ihre Bewerbung enthalten?

Anschreiben, Lebenslauf, Ausbildungszeugnis (praktisch und theoretisch), Arbeitszeugnisse, eventuell Arbeitsproben (Fotos), Seminarbestätigungen

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