

Cafe Guglhupf

<http://www.cafe-guglhupf.de/job/kuechenhilfe-beikoch-m-w-d-in-vollzeit/>

Küchenhilfe/ Beikoch (m/w/d) in Vollzeit

Beschreibung

Für unser bayerisches Café im Herzen Münchens suchen wir eine Küchenhilfe/ Beikoch (m/w/d) in Vollzeit.

Sie haben Spaß am Zubereiten der Speisen, Suppen und täglich wechselnden Angebote. Sie sind motiviert, engagiert, lieben die Abwechslung und arbeiten gerne im Team.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

Zu Ihren Aufgaben gehören das Vor- und Zubereiten von Speisen, Salaten und Suppen.

Sie sind verantwortlich für die richtige und ordentliche Lagerung der Lebensmittel, die gründliche Säuberung des genutzten Küchenbereichs sowie die Einhaltung der Hygienestandards nach HACCP.

Qualifikationen / Anforderungen

Idealerweise haben Sie bereits Branchenerfahrung in der Gastronomie, vornehmlich im Bereich der Küche und/oder eine Ausbildung zur Hauswirtschaftshilfe.

Leistungen der Anstellung

Unser Angebot:

- eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Aufgabe im Herzen Münchens,
- flexible Arbeitszeiten,
- ein krisensicherer Arbeitsplatz in einem traditionsreichen Familienunternehmen,
- Personalrabatt

Kontakte

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann bewerben Sie sich jetzt unter info@cafe-guglhupf.de

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Arbeitgeber

Café Guglhupf

Arbeitspensum

Full-time, Part-time

Start Anstellung

ab sofort

Dauer der Anstellung

unbefristet

Arbeitsort

Kaufingerstraße 5, 80331, München, Bayern, Deutschland

Arbeitszeiten

Schichtdienst.

Eingeteilt während der Öffnungszeiten ganzjährig zwischen 9 Uhr und 20 Uhr.

Veröffentlichungsdatum

11. November 2019