



Wir möchten dem Nachwuchs im Jahr 2015 eine Chance geben und bilden daher eine/n Koch/Köchin aus.

Auszubildende/er Koch/Köchin

Wir sind ein nach BIO-Zertifikat und DGE arbeitendes Catering Unternehmen, welches überwiegend Kindertagesstätten und Schulen mit Vollwertkost aus eigener Produktion beliefert.

Köche und Köchinnen bereiten unterschiedliche Gerichte zu und richten sie an. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche, stellen Speispläne auf, kaufen Zutaten ein und lagern Sie fachgerecht.

Sie durchlaufen die verschiedenen Posten unserer Vollwertküche, wie die kalte Küche, Pâtissier, Rotissier und den Brötchenservice. Sie nehmen mehrmals im Jahr an externen Caterings mit Büffet Präsentation teil. Sie werden Reinigungs- und Desinfektionsaufgaben, sowie die Dokumentation nach HACCP durchführen.

Sie interessiert nicht nur das Gericht welches Sie essen, sondern auch die Herstellung dessen? Es bereitet Ihnen Freude Gerichte zuzubereiten- haben dies gegebenenfalls schon einmal für die Familie gemacht? Sie sind teamfähig, sorgfältig und haben ein ausgeprägtes Verantwortungsbewusstsein?

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung vorzugsweise per E-Mail an bewerbung@loewenzahn-gmbh.de. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.loewenzahn-gmbh.de oder per E-Mail. Wenn Sie einen frankierten Rückumschlag beifügen, senden wir Ihnen die Bewerbungsunterlagen gerne zurück. Reisekosten können wir leider nicht übernehmen.

Löwenzahn Dienstleistungs GmbH

Vollwertküche

Herzbergstraße 84, 10365 Berlin

E-Mail: bewerbung@loewenzahn-gmbh.de

Internet: www.loewenzahn-gmbh.de

Ansprechpartner: Frau Lude