



Arbeitsort: Berlin

Beschäftigungsverhältnis: Vollzeit

Einstellungstermin: nächstmöglich

HERZLICH WILLKOMMEN! Das ist unsere klare Botschaft – für alle Teamspieler:innen!

Was kann es Schöneres geben, als an einem Ort zu arbeiten, an dem man herzlich willkommen ist? Bei uns erfährst Du Freundlichkeit, hast einen sicheren Arbeitsplatz, kannst Dich entfalten, Du selbst sein und wirst wertgeschätzt. Vielleicht sind wir genau deshalb der beste Arbeitgeber* unserer Branche!?

Du willst dabei sein? Dann werde Teil unseres Aramark-Teams und bewirb dich direkt bei uns als Küchenleiter (m/w/d)!

Arbeitszeiten: Mo.-Fr. (06-15 Uhr)

Job-ID: 2351-325/2023

Unser Angebot:

- Attraktive tarifliche Vergütung mit Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Echter Teamspirit und große Leidenschaft für das, was wir tun
- Sichere Anstellung in einem unbefristeten Arbeitsverhältnis
- Geregelte Arbeitszeiten und freie Wochenenden
- Betriebliche Altersversorgung über unsere Pensionskasse
- Kostenfreie Verpflegung
- Unentgeltliche Bereitstellung und Reinigung der Arbeitskleidung
- Kostenloses Gehaltskonto
- Betriebliches Gesundheitsmanagement
- Gute Anbindung an den öffentl. Nahverkehr
- Attraktive Mitarbeiterrabatte bei einer Vielzahl von Partnern
- Vielfältige Weiterbildungs- und Karrieremöglichkeiten – z. B. "Culinary College" oder "Aramark Foodies"

Die Aufgaben:

- Führung des Küchenteams in den gastronomischen Einrichtungen
- Frische Zubereitung von Speisen und deren ansprechende Präsentation
- Freundliche Kommunikation mit Gästen und Kunden
- Verantwortung für die wöchentliche Speisenplanung
- Warenbestandskontrollen und -nachbestellungen
- Einhaltung der Hygiene-, Sicherheitsvorschriften sowie internen Standards

Dein Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung zum/zur Koch/Köchin
- Weiterbildung zum/zur Küchenmeister/in oder Hotelbetriebswirt/in von Vorteil
- Einschlägige Berufs- und Führungserfahrung in der Gastronomie/Hotellerie
- Ausgezeichnete Umgangsformen und soziale Kompetenz
- Qualitätsbewusstsein, Organisationstalent und Teamgeist
- Fundierte PC-Kenntnisse

Über Aramark:

Herzlich willkommen bei Aramark! Wir sind im Bereich der Betriebs-, Sport-, Freizeit- und Messegastronomie sowie im Care Catering und Refreshment Service deutschlandweit tätig. Überall dort, wo Menschen arbeiten, lernen, sich erholen oder ihre Freizeit genießen. Vereint durch eine große Leidenschaft für erstklassigen Service, bereichern unsere über 6.000 Mitarbeitenden das Leben von Millionen von Menschen mit Genuss, jeden Tag.

KONTAKT

Aramark Deutschland

Martin-Behaim-Str. 6
63263 Neu-Isenburg

 Stephanie Horst

 [+49 6102 7450](tel:+4961027450)

 bewerbung@aramark.de

© 2006–2024 JobManager by pitcom GmbH

Fachkräfteportal Berlin

c/o R&C Network GmbH