

Happy-Happen

Jobangebote

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams ab sofort:

- Koch / Köchin (m, w, d)
- Beikoch / Küchenhilfe (m, w, d)

Mehr Informationen zu den Stellenangeboten finden Sie auf den folgenden Seiten.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

Happy-Happen
Inh. Stephan Zabler
Hauptstrasse 19
18609 Ostseebad Binz

Koch / Köchin (m, w, d) **im Happy-Happen**

Unsere Wünsche:

- Zubereitung der Speisen nach Rezept
- Einhaltung der Hygiene- und Produktqualität
- Weiterentwicklung des Angebotes in unserm Bistro

Unser Angebot:

- eine offene und wertschätzende Unternehmenskultur
- Abwechslungsreiche Arbeitsabläufe an einem einzigartigen Standort
- Teilzeit oder Vollzeit bei unbefristeter Festanstellung
- pünktliche und leistungsgerechte Bezahlung
- motiviertes und freundliches Team
- 5-Tage-Woche mit geregelten Arbeitszeiten
- Arbeitszeit auch in der Hauptsaison bis max. 21.30 Uhr

Ihre Aufgaben:

- Vorbereitung der Küche für den Arbeitstag
- Zubereitung der meist warmen Speisen nach Rezept
- Saucen und Dressings vorbereiten
- Qualitäts- und Serviceziele einhalten

Ihr Profil:

- Begeisterung für unsere hausgemachten Produkte, Qualität und Service
- Es gibt Aufgaben für Kollegen mit Berufserfahrungen genauso wie Berufseinsteiger
- Belastbarkeit & Teamfähigkeit
- stressige Situationen entspannt bewältigen und richtige Prioritäten setzen
- Offenheit für Neues
- Bereitwilliges Unterstützen der Kollegen auch in anderen Teilbereichen des Bistros

Beikoch / Küchenhilfe (m, w, d) **im Happy-Happen**

Unsere Wünsche:

- Vorbereitung der Speisen welche später zur Endverarbeitung an die warme Küche weitergegeben werden
- Einhaltung der Hygiene- und Produktqualität
- Reinigungsarbeiten im gesamten Bistro

Unser Angebot:

- eine offene und wertschätzende Unternehmenskultur
- Abwechslungsreiche Arbeitsabläufe an einem einzigartigen Standort
- Minijob, Teilzeit oder Vollzeit bei unbefristeter Festanstellung
- pünktliche und leistungsgerechte Bezahlung
- motiviertes und freundliches Team
- 5-Tage-Woche mit geregelten Arbeitszeiten
- Arbeitszeit in der Hauptsaison bis max. 21.30 Uhr

Ihre Aufgaben:

- Warenannahme
- Zubereitung von Saucen, Dressings etc. nach Rezept
- schneiden und panieren von verschiedenen Rohprodukten
- Zuarbeit an die warme Küche
- Reinigung aller Bereiche des Bistros nach Bedarf
- Qualitäts- und Serviceziele einhalten

Ihr Profil:

- Begeisterung für unsere hausgemachten Produkte, Qualität und Service
- Quereinsteiger sind genauso gerne gesehen wie Kollegen mit Berufserfahrungen
- Belastbarkeit & Teamfähigkeit
- stressige Situationen entspannt bewältigen und richtige Prioritäten setzen
- Offenheit für Neues
- Bereitwilliges Unterstützen der Kollegen auch in anderen Teilbereichen des Bistros