

„Flexibel zur Stelle?
Aber gerne!“



Werden Sie Teil des Erfolgsrezepts von Aramark – dem gastronomischen Partner vieler namhafter Unternehmen weltweit.

Verstärken Sie unsere Gastronomieobjekte in Heilbronn als

Koch (m/w) mit Flexibilität im Raum Heilbronn **Kennziffer 534/2016**

Dieses Menü bieten wir Ihnen

In unseren Gastronomieobjekten sind wir täglich Gastgeber für eine Vielzahl von Gästen und stehen mit diesen im direkten Kontakt. Der Hauptgang Ihres Menüs ist die Zubereitung und ansprechende Präsentation unserer Speisen. Ein weiterer Gang in Ihrem Menü ist die gemeinsame Erarbeitung der wöchentlichen Speisepläne mit dem Küchenteam sowie die enge Abstimmung mit unserem Kunden im Rahmen von Veranstaltungen. Zudem setzen Sie Ihr Talent in unterschiedlichen Betrieben im Raum Heilbronn ein. Geschmacklich abgerundet wird das Ganze durch die regelmäßigen Warenbestandskontrollen, die Warennachbestellungen sowie die Einhaltung der gesetzlichen Hygiene- und Sicherheitsvorschriften. Flexible Arbeitszeiten, ob in der Früh- / Spätschicht oder am Wochenende, sind für Sie kein Problem.

Diese Zutaten sollten Sie mitbringen

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung und Leidenschaft fürs Kochen sowie ein Faible für Handwerklichkeit
- Erste Berufspraxis im Bankett-Bereich sowie in der Betrieblichen Gemeinschaftspflege
- Erfahrung in der Planung von Veranstaltungen
- Erfahrung im Erstellen von Speiseplänen, in der Zubereitung und im Einkauf
- Kenntnisse der HACCP-Richtlinien
- Kalkulationssicherheit, Qualitätsbewusstsein und Teamgeist
- Hohe Kundenorientierung und soziale Kompetenz
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Flexibilität, im Raum Heilbronn in unterschiedlichen Betrieben sowie zu unterschiedlichen Arbeitszeiten eingesetzt zu werden
- Interesse an einer langfristigen Beschäftigung

Diese Beilagen servieren wir Ihnen

- Hohe Produktvielfalt und -qualität sowie modern ausgestattete Küchen
- Geregelte Arbeitszeiten
- Attraktives Gehalt nebst tariflichen Sonderleistungen wie Weihnachts- und Urlaubsgeld, betriebliche Altersversorgung sowie kostenloses Essen im Betrieb
- Bereitstellung und unentgeltliche Reinigung Ihrer Arbeitsbekleidung
- Gezielte Entwicklung gastronomischer Kompetenz bspw. durch unser ‚Culinary College‘ sowie Förderung von Talententwicklung
- Gute Parkmöglichkeiten vorhanden
- Die Vorzüge eines international sowie bundesweit aufgestellten Unternehmens

Sind Sie auf den Geschmack gekommen?

Dann freuen wir uns schon jetzt auf Ihre Online-Bewerbung mit Angabe der Kennziffer 534/2016, Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins sowie Ihrer Gehaltsvorstellung.

[Jetzt online bewerben](#)

Aramark Holdings GmbH & Co. KG · Human Resources
Martin-Behaim-Straße 6 · 63263 Neu-Isenburg

Einen ersten Einblick in unsere Aktivitäten erhalten Sie unter
www.aramark.de | www.jobs-im-stadion.de
www.jobs-auf-der-messe.de

