

Jungkoch (m/w) für die Gemeinschaftsverpflegung

in Vollzeit (40 Std./Woche)

Die Filmkantine der Studio Hamburg Gruppe bewirbt die Mitarbeiter, Kunden und Gäste von Studio Hamburg. Neben dem breit gefächerten Angebot an qualitativ hochwertigen, frischen Speisen im „Cook and Serve Verfahren“ im Bereich der Betriebsgastronomie, bieten wir auch im Konferenz- und Businesscatering sowie für alle möglichen Events ein anspruchsvolles Angebot. In der Filmkantine mit 330 Sitzplätzen und einer Sommerterrasse bieten wir Frühstück, täglich wechselnde Mittagsangebote und eine große Salatbar. Außerdem bietet unser Restaurant mit 65 Sitzplätzen viel Platz für Veranstaltungen.

Ihr Aufgabengebiet:

- Hauptaufgabe ist die kalte Küche
- Planung und Produktion von Speisen und Buffets aller Art
- Gestaltung von Bankettsveranstaltungen
- Durchführen und Überwachen von Hygieneanweisungen nach HACCP

Ihr Profil:

- Gelernte/r Koch/Köchin
- Zuverlässige und selbstständige Arbeitsweise
- Flexibilität und Kreativität
- Verantwortungsbewusstes Handeln
- Sichere Umgangsformen
- Gepflegtes Äußeres
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Wir bieten:

- Geregelte Arbeitszeit (06:00 – 15:00 Uhr)
- Gute Sozialleistungen
- Spaß bei der Arbeit
- Gute Verkehrsanbindung, Angebot des HVV-Profi-Tickets
- Betriebssportangebote und Fahrradleasing

Es erwarten Sie interessante und abwechslungsreiche Aufgabengebiete in eine kollegialen Arbeitsumfeld. Flexible Arbeitszeiten und eine geringe Reisetätigkeit ermöglichen Ihnen bei und die Vereinbarkeit von Familie und Beruf leistungsgerechter Vergütung.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie sich engagiert bei uns einbringen möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Studio Hamburg GmbH

Personal | Fiona Michelsen

Jenfelder Allee 80 | 22039 Hamburg

karriere@studio-hamburg.de

www.studio-hamburg.de

Wir suchen zum 01. Januar 2019 einen

Jungkoch (m/w) für die Gemeinschaftsverpflegung

Additional information

Location | **Hamburg**

Position type **Full-time employee**

Start of work **Feb 1, 2019**

Responsible

Gregor Stellnberger