Die Walter-Fach-Kraft-Gruppe:

- Gegründet im Jahr 1997 und seitdem kontinuierlich gewachsen
- Ein mittelständischer Personaldienstleister mit Fokus auf Qualität und Zuverlässigkeit
- über 1.000 Mitarbeitende, die täglich ihr Bestes geben
- Etwa 30 Geschäftsstellen in Deutschland und Österreich, um regionale Nähe zu gewährleisten
- Seit über 28 Jahren inhabergeführt, mit starker Unternehmenskultur und langjähriger Erfahrung

Was uns ausmacht:

- Unternehmensleitbild: Zufriedene Mitarbeiter sind die Basis für zufriedene Kunden – wir setzen auf eine positive Arbeitsatmosphäre und nachhaltige Partnerschaften
- Engagiert für faire Arbeitsbedingungen, Transparenz und eine offene Kommunikation

Koch (m/w/d)

(8406)

Standort: Bremen | Anstellungsart(en): Vollzeit | Arbeitszeit: 35 Stunden pro Woche | Gehaltsspektrum: 20 Euro pro Stunde | Beschäftigungsbeginn: ab sofort

Unterstützen Sie uns!

Die Großküche unseres Kunden benötigt einen neuen Teamleiter, der sich motiviert und teamfähig einbringt. Wir suchen daher in Vollzeit einen **Koch (m/w/d),** der im Zeitraum von 6:00 bis 13:30 Uhr an 5 Tagen die Woche und an zwei Wochenenden im Monat, den Kochlöffel schwingt.

Wenn Sie Lust auf Herausforderungen haben und in einem Umfeld arbeiten möchten, das Ihre Ideen schätzt, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Ihre Aufgaben als Koch (m/w/d):

- die Ausübung der Leitungsfunktion in der Küche, Erstellung der Dienstpläne, Führen von Mitarbeitergesprächen u. ä.
- Aufstellung der Speisepläne in Absprache mit dem ärztlichen Dienst und Produktion der Mahlzeiten
- Organisation des Einkaufs und der Lagerhaltung
- die Überwachung und Einhaltung rechtlicher Vorgaben, wie Betriebssicherheitsverordnung, Arbeitsschutzgesetz und Unfallverhütungsvorschrift sowie HACCP
- die Einweisung und Anleitung der Arbeitskräfte

Unsere Anforderungen an Sie als Koch (m/w/d):

Ihre fachliche Kompetenz:

- eine abgeschlossene Ausbildung als Koch (w/m/d)
- Erfahrung im Leiten einer Großküche und Berufserfahrung in einer Großküche
- wünschenswert wäre die Fortbildung zum/zur Küchenmeister*in (w/m/d)
- eine Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz
- ein einwandfreies Führungszeugnis

- PC-Kenntnisse und sicherer Umgang (Word, Excel, Outlook, Basis-Web) oder die Bereitschaft sich diese zügig anzueignen

Ihre persönlichen Stärken:

- Bereitschaft zur Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen.
- überdurchschnittliche Belastbarkeit, Einsatzbereitschaft und Flexibilität
- Konflikt- und Kritikfähigkeit mit ausgeprägter Bereitschaft zur Teamarbeit
- Durchsetzungsvermögen

Was Sie von uns erwarten dürfen:

- Ein unbefristetes Arbeitsverhältnis in Vollzeit mit langfristiger Perspektive
- Attraktive Zusatzleistungen wie Weihnachts- und Urlaubsgeld
- Übernahmemöglichkeit durch unseren Kunden, um Ihre Zukunft zu sichern
- Bis zu 500 € Prämie bei erfolgreicher Mitarbeiterempfehlung
- Vergütung nach GVP-Tarifvertrag, inklusive übertariflicher Zuschläge und Sonderzahlungen

Weitere Benefits:

- Anpassung an aktuelle Tarifvereinbarungen
- Eine strukturierte und professionelle Einarbeitung in einem angenehmen Arbeitsumfeld
- Attraktive Vergünstigungen auf zahlreichen Vorteilsplattformen
- Ein engagiertes Team, das Sie bei jedem Schritt begleitet und unterstützt

Wir freuen uns auf Sie

Bewerben Sie sich hier, per E-Mail an bremen@walterfachkraft.com oder telefonisch unter +49 421 515761-0.

Wir stehen Ihnen natürlich gerne für Fragen zur Verfügung und freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!

Eine Bewerbung, viele Chancen: Wir berücksichtigen Sie automatisch auch für andere passende Stellen.

Art(en) des Personalbedarfs: Neubesetzung

Tarifvertrag: GVP

Impressum