Imagetext / Arbeitgebervorstellung

Fair Treat ist ein Familienunternehmen im Mittelstand, das sich auf Personal- und Servicedienstleistungen spezialisiert hat. Unser Firmensitz befindet sich strategisch günstig im Schnittpunkt von Unterfranken, Bergstraße, Rhein Main und Odenwald. Obwohl wir eine starke regionale Verankerung haben, sind unsere Kunden sowohl regional als auch überregional tätig.

Unsere Arbeitsweise basiert auf einem ganzheitlichen Ansatz, bei dem der Fokus immer auf dem Menschen liegt. Seit mehr als einem Jahrzehnt sind wir die Lösung für unsere Kunden, wenn es um professionelle, schnelle und maßgeschneiderte Dienstleistungen geht. Unsere Garantien dafür sind transparente Abläufe, eine partnerschaftliche Zusammenarbeit und eine offene, ehrliche Kommunikationspolitik.

Fair Treat unterstützt Unternehmen und soziale Einrichtungen mit einem umfassenden Dienstleistungsangebot. Bei uns erhalten Sie alles aus einer Hand.

Koch (m/w/d) für First-Class und Business Passagiere (m/w/d) in Kelsterbach

(2150)

Standort: Kelsterbach Anstellungsart(en): Schicht, Teilzeit - flexibel, Vollzeit

Zweck und Ziel der Stelle

Die Fair Treat Inhouse GmbH sucht für ihre Kunden engagierte und kreative Köche (m/w/d), die unser Team in der gehobenen Gastronomie für First-Class und Business Passagiere verstärken möchten.

Deine Aufgaben

- **Essenszubereitung:** Zubereitung hochwertiger und anspruchsvoller Speisen für First-Class und Business Passagiere gemäß vorgegebenen Rezepten und Standards.
- **Menüplanung:** Unterstützung bei der Entwicklung und Planung von Menüs, die den höchsten Ansprüchen gerecht werden.
- **Qualitätskontrolle:** Sicherstellung der hohen Qualität und Präsentation der Speisen.
- **Hygiene und Sauberkeit:** Einhaltung aller Hygienestandards und Sauberkeitsvorschriften in der Küche.
- **Lagerverwaltung:** Kontrolle und Verwaltung von Lebensmittellagerbeständen.
- **Teamarbeit:** Zusammenarbeit mit dem Küchenteam zur Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs.
- **Innovation:** Beitrag zur kontinuierlichen Verbesserung und Innovation der Speiseangebote.

Fachliche Anforderungen

- **Ausbildung:** Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder eine vergleichbare Qualifikation.
- **Erfahrung:** Nachweisbare Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, idealerweise im Bereich Airline-Catering oder vergleichbarem Umfeld.
- **Fähigkeiten:** Ausgezeichnete Kochkenntnisse und Kreativität in der Zubereitung und Präsentation von Speisen.
- **Hygienebewusstsein:** Hohe Aufmerksamkeit für Hygiene- und Qualitätsstandards.
- **Flexibilität:** Bereitschaft zur Arbeit in Schichten und ggf. an Wochenenden und Feiertagen.

Persönliche Anforderungen und Sozialkompetenzen

- **Teamfähigkeit:** Fähigkeit, effektiv in einem Team zu arbeiten.
- **Zuverlässigkeit:** Pünktlichkeit und Verlässlichkeit in der Aufgabenwahrnehmung.
- **Kreativität:** Kreativer Ansatz bei der Entwicklung von Speisen und Menüs.

- **Engagement:** Hohe Einsatzbereitschaft und Motivation.
- **Detailorientierung:** Präzises Arbeiten und Liebe zum Detail.

Wir bieten

- **Einsatz bei namhaften Unternehmen:** Arbeiten Sie für renommierte Kunden in der gehobenen Gastronomie und Airline-Catering.
- **Vergütung:** Wettbewerbsfähiges Gehalt und Sozialleistungen.
- **Weiterbildung:** Möglichkeiten zur beruflichen Weiterbildung und Entwicklung.
- **Sicherheit:** Einen sicheren Arbeitsplatz durch unseren etablierten Personaldienstleister.

Kontaktdaten für Stellenanzeige

Frau Tamara Schlett
t.schlett@fair-treat.de

Fair Treat
Hans-Böckler-Straße 4
64823 Groß-Umstadt

Art(en) des Personalbedarfs: Neubesetzung

Tarifvertrag: BAP/DGB

Impressum