



Deine Aufgaben:

- Vorbereitung von Lebensmitteln
- Küchenposten Kalteküche, Salat und Dessert
- Ordnung und Sauberhalten der Kühlhäuser
- Mitverantwortlich für die Einhaltung der Hygienestandards nach HACCP

Das hast du:

- Herzliches Auftreten
- Hohe Einsatzbereitschaft, Verantwortungsbewusstsein
- Begeisterung für die Arbeit im Team
- Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit und gepflegtes Erscheinungsbild
- Erfahrung in diesem Beruf

Das bieten wir:

- Mitarbeiterunterkünfte mit kostenlosem WLAN
- Motiviertes, herzliches Team und familiäres Arbeitsumfeld
- Ganztägige Verpflegung
- Ermäßigung im Hotel für Dich und Deine Familie

Tetzt bewerben

jobruhpoldingerhof@gmail.com