



 **STANDORT: BURGBROHL (IN DIREKTER NÄHE ZU BONN UND KOBLENZ)**

Du möchtest in Deinem Job etwas bewegen, hast innovative Ideen und gehst gerne neue Wege? Dann gehe mit HEUFT den nächsten Schritt! Denn wir als globaler Technologieführer der Kontroll- und Inspektionstechnik für die Getränke-, Food- und Pharmaindustrie befinden uns in einer stetigen Expansion, die außergewöhnliche Möglichkeiten eröffnet.

Unser Erfolgsrezept? Der Teamgeist, das Engagement und das Know-how eines jeden unserer rund 1200 Mitarbeitende. Möchtest auch Du Teil unserer Erfolgsgeschichte sein? Dann freuen wir uns über Deine Unterstützung an unserem idyllischen Standort Burgbrohl, in Verbindung mit unserem Schloss Burgbrohl, als...

COMMIS DE CUISINE (M/W/D)

(STELLEN-ID: HS18217-H)

Deine Aufgaben:

- Unter Anleitung, die fachgerechte Zubereitung aller Gerichte entsprechend des aktuellen Speisenangebotes
- Einhaltung der Rezepturen und kostenbewusstes Arbeiten
- Sorgfältige, fachgerechte Lagerung sowie Verarbeitung aller Rohstoffe und Produkte
- Unterstützung bei der Erstellung von Warenanforderungen

Dein Profil:

- Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w/d)
- Du hast Freude an neuen innovativen Konzepten und der Arbeit mit ausschließlich frischen Produkten
- Du hast eine gewissenhafte, saubere und selbstständige Arbeitsweise
- Du arbeitest gerne im Team und bist offen für Neues
- Du bist freundlich, kommunikativ und freust dich auf den Umgang mit Gästen

Was wir bieten:

- Eine vielseitige und spannende Tätigkeit in einem internationalen Unternehmen
- Besonders als Familienunternehmen ist uns die Vereinbarkeit von Berufs- und Familienleben wichtig. 30 Urlaubstage, der Abbau von Überstunden und ein flexibles Gleitzeitmodell sind daher für uns selbstverständlich
- Wir leben eine offene Unternehmenskultur mit flachen Hierarchien und großen Gestaltungsmöglichkeiten
- Unser Betriebliches Gesundheitsmanagement steht auf festen Beinen: Mit verschiedenen Sport- und Entspannungskursen sowie unserem InBalance-Menü in der Kantine geben wir unseren Mitarbeitern die Möglichkeit fit und gesund zu bleiben

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf Deine aussagekräftige Bewerbung unter Angabe der Stellen-ID, Deiner Gehaltsvorstellung und Deinem frühestmöglichen Eintrittstermin an unsere Personalabteilung unter jobs@heuft.com.

Diese Stelle ist nicht die Richtige, Du suchst aber eine andere spannende Herausforderung? Sende uns gerne eine Initiativbewerbung und wir schauen gemeinsam, wie Du die Zukunft von HEUFT mitgestalten könntest.