



Krisensicherer Job sucht Küchenchef mit Leidenschaft

## Koch (m/w/d)

### Ihre Aufgaben:

- Verantwortliches Leiten der Betriebsgastronomie
- Zubereiten und Anrichten von kalten und warmen Speisen (ca. 50 Mahlzeiten täglich) für unsere Mitarbeitenden
- Bestellung, Warenannahme und Kontrolle von angelieferten Waren auf Qualität und Quantität sowie Budgetverantwortung
- Eigenständige Gestaltung des Menüplans und Deklaration der Speisen
- Bewirtung von Sitzungen, Feiern und sonstigen internen Veranstaltungen
- Einhaltung der Hygienemaßnahmen nach HACCP-Richtlinien
- Reinigung des Arbeitsplatzes nach HACCP-Standards

### Unser Angebot:

- Ein hochmoderner Arbeitsplatz mit Küchengeräten auf dem neuesten Standard und mit Blick über die Dächer Münchens
- Selbstständigkeit und Raum zur Entfaltung eigener Ideen bei der Auswahl und Zubereitung von Speisen und der Erstellung des Menüplans
- Feste Arbeitszeiten von Montag bis Freitag
- Ein sicherer und familienfreundlicher Arbeitsplatz im Herzen von München mit Arbeitszeiterfassung sowie die im öffentlichen Dienst üblichen Sozialleistungen und eine Vergütung nach TV-L

### Ihr Profil:

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch (m/w/d)
- Mehrjährige Berufserfahrung ist wünschenswert
- Leidenschaft für die Zubereitung von Speisen
- Kenntnisse von HACCP und Hygiene
- Flexibilität und Kreativität
- Teamfähigkeit und Organisationstalent

Wir freuen uns über Ihre vollständige Bewerbung unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins bis spätestens 31.12.2024 an [bewerbung@notare-bayern-pfalz.de](mailto:bewerbung@notare-bayern-pfalz.de).

Jetzt bewerben

Diese Stelle kann zum nächstmöglichen Zeitpunkt besetzt werden. Schwerbehinderte Menschen werden bei gleicher Eignung bevorzugt.

Mehr über uns: [www.notare-bayern-pfalz.de](http://www.notare-bayern-pfalz.de)