



WIR SUCHEN EINE/N

KOCH (W/M/D)



IN VOLLZEIT



40 STD / WOCHE



FÜR UNSER RESTAURANT ALBSTÜBLE

Du begeisterst Dich für Profifußball und den 1. FC Heidenheim 1846? Dann mach Deine Leidenschaft zum Beruf! Mit vielen unterschiedlichen Bereichen, wie zum Beispiel unserem Fan- und Ticketshop, unserer Verwaltung und Geschäftsstelle, unserem Arena Catering oder unserem HARTMANN Nachwuchsleistungszentrum, bieten wir einen modernen Arbeitsplatz direkt an der Voith-Arena – mit kurzen Wegen und flachen Hierarchien in einem familiären Verein! Werde jetzt Teil des FCH Teams hinter dem Team!

Deine Aufgaben:

- Selbständige Produktion aller Speisen
- Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards sowie der HACCP-Verordnung
- Kontrolle des Warenbestandes sowie erforderliche Bestellung in Absprache mit dem Küchenchef
- Unterstützung des Küchenteams bei allen anfallenden Aufgaben
- Reinigung und Pflege der Küche und Küchenutensilien
- Wirtschaftliches Planen und Handeln bei Warenbestellung und deren Zubereitung

Dein Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung sowie Erfahrung im à la carte-Bereich
- Selbstständige Arbeitsweise
- Ausgeprägte Teamfähigkeit und Flexibilität
- Organisationstalent mit Sinn für Sauberkeit und Hang zum wirtschaftlichen Denken

WIR BIETEN:



Familiäres und
erfolgsorientiertes Umfeld



Hautnah bei den
Heimspielen dabei



Entwicklungsperspektive
und Weiterbildungsangebote



Benefits wie z. B. Jobrad
und Vergünstigungen

JETZT KOMMST DU INS SPIEL!

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung per Mail an Stephanie Rummel, rummel@fc-heidenheim.de
Weiterere Infos zum FCH findest du hier: www.fc-heidenheim.de