abc Bau Ausbildungscentrum der Bauwirtschaft Mecklenburg-Vorpommern GmbH



Wir suchen zum nächstmöglichen Termin: Koch/Köchin (m/w/d) in Teilzeit (Vollzeit möglich)

Herzlich willkommen an Bord! Gemeinsam halten wir die Bauwirtschaft auf Kurs!

Wir sind die abc Bau Ausbildungscentrum der Bauwirtschaft Mecklenburg-Vorpommern GmbH (kurz: abc Bau M-V GmbH). Als der von der SOKA-BAU zertifizierte Bildungsdienstleister der Bauwirtschaft in Mecklenburg-Vorpommern bieten wir den Auszubildenden neben einer qualitativ hochwertigen Ausbildung moderne Unterkünfte in 66 Doppelzimmern unseres Internats, diverse Freizeitmöglichkeiten, komplette Verpflegung in unserer Kantine sowie umfassende Betreuung durch unser pädagogisches Personal.

Wir haben Ihnen viel zu bieten:

Einen sicheren Arbeitsplatz und berufliche Perspektiven



- Eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Position in einem dynamischen Unternehmen
- · Einen unbefristeten Arbeitsvertrag
- Zahlreiche Möglichkeiten zur beruflichen und persönlichen Weiterbildung
- · Aktive Mitgestaltung Ihres Arbeitsbereiches

Förderung und Vereinbarkeit von Beruf und Familie



- Teilzeit (Vollzeit 39-Stunden möglich)
- · Weitere Benefits

Wertschätzung und Unterstützung

- Eine wertschätzende Arbeitskultur und mitarbeiterorientierte Unternehmensführung
- Ein engagiertes Team, das Ihren Einstieg erleichtert und Sie unterstützt

Wir freuen uns auf Sie!

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung einschließlich Lebenslauf und relevanter (Arbeits-)zeugnisse per E-Mail an bewerbung@abc-bau.de.
Vielen Dank.

Ihre Aufgaben und Verantwortlichkeiten:

- Frühstücks-, Mittags- und Abendversorgung (Zubereiten/Anrichten von warmen und kalten Speisen)
- · Catering bei internen Veranstaltungen
- · Ausgabe der Speisen, inkl. Kassenregistrierung
- · Verkaufstätigkeit im Betriebsrestaurant
- Bedienung der Spülküche und anderer technischer Küchengeräte, Kenntnisse über Gerätefunktionen
- Warenannahme und -prüfung
- · Kontrolle der Kühl- und Lagerbestände
- · Information über neue Produkte und Lieferanten
- · Regelmäßige Durchführung von Inventuren
- · Erstellung der Speisepläne
- Einhaltung der Hygienebestimmungen, des Jugendschutzgesetzes, des Gesundheits-, Brand- und Umweltschutzes, der Hausordnung sowie der Vorschriften zur Ordnung und Sauberkeit
- Regelmäßige Weiterbildung (intern/extern)

Unsere Anforderungen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung
- Gesundheitsausweis bzw. Belehrung im Sinne des Infektionsschutzgesetzes
- Einschlägige Berufserfahrungen
- Kenntnisse der Vorschriften und gesetzlichen Vorgaben (z.B. Hygienebestimmungen)
- · MS-Office-Kenntnisse
- Bereitschaft zur Teilnahme an fachlicher Weiterbildung (extern/intern)

