

## Wir suchen zum nächstmöglichen Termin: Koch/Köchin in Teilzeit oder Vollzeit

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

Wir sind die abc Bau Ausbildungszentrum 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 oder 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](mailto: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)

