



**BRAINSTORMER UND HANDWERKER,
PROBLEMSUCHER UND LÖSUNGSFINDER,
ENTWICKLER UND UMSETZER,
THEORETIKER UND PRAKTIKER.**

Wir haben für Dich den richtigen Job!



Du möchtest in Deinem Job etwas bewegen, hast innovative Ideen und gehst gerne neue Wege? Dann gehe mit HEUFT den nächsten Schritt! Denn als globaler Technologieführer im Bereich Kontroll- und Inspektionstechnik für die Getränke-, Food- und Pharmaindustrie befinden wir uns in einer stetigen Expansion, die außergewöhnliche Möglichkeiten eröffnet. Unser Erfolgsrezept? Der Teamgeist, das Engagement und das Know-how eines/r jeden unserer rund 1.200 Mitarbeitenden. Möchtest auch Du Teil unserer Erfolgsgeschichte sein? Dann freuen wir uns über Deine Unterstützung an unserem idyllischen Standort 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

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? heuft.com/de/ueber-uns/jobs-karriere

