



SICILIA BERLIN. Du willst in Italien arbeiten, aber Berlin nicht verlassen? Du hast Lust auf Familie, aber kannst gut und gerne auf die Reibereien verzichten? Gastro ist dein Ding, aber du brauchst auch mal Freizeit? Dann komm zu uns ins Team. Wir lieben es, Menschen eine gute Zeit zu beschern, und achten darauf, Job und Leben in Balance zu halten.

Koch (m/w/d)

AUFGABENPROFIL

- Produktion / Produktionsprozess sowie Präsentation der Gerichte (a la carte), Menüs und Buffets
- Auf- und Abbau sowie Betreuung und ständiges Auffüllen von fehlenden Speisen bei Buffetveranstaltungen
- Ständige Qualitätskontrolle der Produkte und hergestellten Speisen
- (Mit-)Verantwortung für die Sauberkeit der Kühlschränke, der Kühlhäuser und des eigenen Arbeitsplatzes
- (Mit-)Verantwortung über die tägliche Reinigung und Pflege von Maschinen im eigenen Arbeitsbereich
- Sicherstellen des „Mise en place“ in der Küche je nach Betrieb und Buchungssituation
- Sicherstellen eines optimalen Produktionsablaufes
- Gute Kommunikation mit dem Service zur Optimierung der Abläufe
- Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen (HACCP)
- Fachgerechte, ökonomische und hygienisch einwandfreie Verarbeitung und Präsentation der verwendeten Lebensmittel
- Im Bedarfsfall unterstützende Tätigkeiten im Stewarding

KOMPETENZPROFIL

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Gern Berufserfahrung in vergleichbarer Position, Berufseinsteiger
- Kenntnis des Nationalen und EU-Lebensmittelgesetzes und Erfahrung bei der Umsetzung der HACCP-Richtlinien
- Gepflegtes und korrektes Auftreten
- Sehr gute Deutschkenntnisse (in Wort und Schrift) und Englisch (konversationssicher)
- Belehrungsbescheinigung (Rote Karte) nach §43 Infektionsschutzgesetz
- Freude am Umgang mit Menschen
- Zuverlässige und selbstständige Arbeitsweise
- Leidenschaft an der Produktion sowie hingabevollen Darbietung der Produkte

UNSER ANGEBOT

- Unbefristeter Arbeitsvertrag, sicherer Arbeitsplatz
- 28 Tage Urlaub
- Arbeitszeit 40 Stunden (Montag bis Sonntag) zzgl. Zuschläge (sonn- und feiertags)
- 20% Mitarbeiter Rabatt in allen gastronomischen Häusern



- Zuschuss zur betrieblichen Altersvorsorge und zum Firmenfahrrad
- Kostenlose Getränke, Mittagsversorgung
- Viel Spaß bei der Arbeit mit unseren außergewöhnlichen Gästen und einem super Team
- Ein aufregender Arbeitsplatz in der Metropole Berlin, mit exzellenter Anbindung an die öffentlichen Verkehrsmittel

Möchtest Du ein Teil unseres Teams werden, dann schreibe Deine Erfolgsgeschichte mit uns weiter!

Wir freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung unter Angabe deiner Gehaltsvorstellung sowie dem frühestmöglichen Eintrittstermin.

Bewirb dich per E-Mail bei bewerbung@restaurant-sicilia.de

Unsere Adresse: Sicilia Restaurant, Knesebeckstraße 29, 10623 Berlin