

Wir sind die Ausbildungs- und Beschäftigungsgesellschaft des Kreises Groß-Gerau, des Kommunalen Jobcenters Kreis Groß-Gerau und der Stadt Rüsselsheim am Main im Verbund der Riedwerke Kreis Groß-Gerau.

Für unser Ausbildungsrestaurant Ratsstube in Bischofsheim beziehungsweise unser zukünftig neues Ausbildungsrestaurant "Das Mangold" suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen

Commis de Cuisine, Koch oder Küchenhilfe (m/w/d)

Kennziffer: 2024-09

Es handelt sich um eine Vollzeitstelle, welche aber auch in Teilzeit besetzt werden kann.

Sie sind Koch oder Köchin mit Leidenschaft und haben Erfahrung in der Vorbereitung und Zubereitung der Speisen eines á la Carte Restaurants. Die Zusammenarbeit mit einem dynamischen Team und Auszubildenden macht Ihnen Spaß?

Ihnen ist es wichtig geregelte Arbeitszeiten und eine planbare Freizeit zu haben?

Dann bewerben Sie sich auf diese Stelle und lernen Sie uns näher kennen.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung.

Tätigkeitsfelder:

- dem Zubereiten und Anrichten von kalten und warmen Speisen für das á la Carte Geschäft
- der Mitarbeit bei Veranstaltungen und Catering
- der Sicherstellung des Qualitätsstandards unter Einhaltung der HACCP
- dem freundlichen, kompetenten und serviceorientierten Umgang mit den Gästen

Anforderungsprofil:

Wir suchen eine*n Mitarbeiter*in, die*der Leidenschaft für den Beruf mitbringt, Freude an der Zusammenarbeit mit Kollegen*innen und Auszubildenden hat und sich der Herausforderung bewusst ist, ein Restaurant gemeinsam im Team zu bekochen.

Folgende Voraussetzungen bringen Sie mit:

- Abgeschlossene Berufsausbildung im gastronomischen Bereich (Koch*Köchin) oder eine langjährige Berufserfahrung in der Küche eines Restaurants
- Bereitschaft zu den üblichen Arbeitszeiten der Gastronomie tätig zu werden und in Ausnahmefällen auch im Teildienst zu arbeiten
- Führerschein Klasse B ist erforderlich, eigener PKW von Vorteil
- Gute PC-Kenntnisse in den Office-Standardprogrammen
- Teamfähigkeit, Kooperationsbereitschaft und die Fähigkeit zur Netzwerkarbeit



Wir bieten:

- Die Vergütung erfolgt nach dem TVöD (VKA) je nach Qualifikation
- Berücksichtigung von Berufserfahrung bei der Stufenzuordnung
- Zusätzliche Jahressonderzahlung und leistungsorientierte Bezahlung
- Zusatzrente (Betriebsrente) durch die ZVK Darmstadt
- Familienfreundliches Arbeiten im Rahmen einer flexiblen Arbeitszeit
- Topmoderne Küchenausstattung in unserem künftigen Ausbildungsrestaurant "Das Mangold"
- Regelmäßige Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- · Kollegiales und vertrauensvolles Arbeitsklima
- Sinnstiftendes, soziales und spannendes Arbeitsumfeld
- Gewährung eines Jobtickets zur vergünstigten Nutzung des ÖPNV
- Betriebliches Gesundheitsmanagement
- Weitere Annehmlichkeiten der Sozialleistungen des öffentlichen Dienstes
- Krisengesicherter Arbeitsplatz
- Eine 5 Tage Woche mit 39 Stunden Arbeitszeit

Sollten Sie Interesse an einer dieser Tätigkeiten haben, so erwarten wir Ihre aussagekräftige Bewerbung unter Angabe der Kennziffer bis zum 30.06.2024.

E-Mail-Bewerbungen sind ausdrücklich erwünscht. Bitte fassen Sie Ihre Bewerbung zu einer *.pdf-Datei mit maximal 3 MB zusammen.

Mit der Abgabe Ihrer Bewerbung willigen Sie der Speicherung personenbezogener Daten während des Bewerbungsverfahrens ein. Ein Widerruf dieser Einwilligung ist jederzeit möglich. Wir verwenden Ihre Daten ausschließlich zum Bewerbermanagement. Ihre Bewerbungsdaten löschen wir drei Monate nach Abschluss des Bewerbungsverfahrens.

Kosten, die durch ein Vorstellungsgespräch entstehen, werden von uns nicht übernommen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Für Fragen steht Ihnen die Personalabteilung, Frau Bärbel Flörsch unter der Rufnummer 06142-7964-107 gerne zur Verfügung.

AVM gGmbH, Stahlstraße 7, 65428 Rüsselsheim am Main

personal@avm-ruesselsheim.de