

Küchenfachkraft / Koch (m/w/d)

(219640)

📍 Standort: Nienburg (Weser) 📄 Anstellungsart(en): Vollzeit 📅 Beschäftigungsbeginn: ab sofort

Für unseren Kunden, eine Kaserne bei der Bundeswehr, in Nienburg suchen wir Dich als Küchenfachkraft / Koch (m/w/d).

Arbeitszeiten: Montag-Donnerstag von 06:30-18:30 Uhr, Freitags von 08:00-13:00 Uhr und Samstag-Sonntag von 07:00-13:00 Uhr (mögliche Zeitfenster, die genaue Einteilung erfolgt durch den Küchenmeister)

RASANT - eine gute Wahl seit über 30 Jahren. Wir bieten Dir einen stabilen und sicheren Arbeitsplatz!

BEWIRB DICH JETZT!

Ruf uns einfach an unter **04231 / 93 69-0** oder komm ins Büro. **(Mo-Fr von 08:00-16:00 Uhr)**

WIR FREUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNGSUNTERLAGEN!

DEINE AUFGABEN:

- Selbstständige Zubereitung aller Speisen, Getränke und deren Ausgabe sowie die Anleitung und Einsatz des zivilen Küchenhilfspersonals innerhalb der Schichten unter Berücksichtigung der fachlichen Weisungen des Küchenmeisters
- Tägliche Teilnahme an den Kochbesprechungen mit dem zivilen Küchenhilfspersonal unter der Leitung des Küchenmeisters über den geplanten Arbeitsablauf und die Personaleinsatzplanung
- Vergabe von Arbeitsaufträgen an das Küchenhilfspersonal unter Berücksichtigung der fachlichen Weisungen des Küchenmeisters
- Einteilung und Überwachung der Ausgabe von Verpflegung an die Verpflegungsteilnehmer während seiner Schicht
- Überwachung von Außer-Haus-Verpflegung
- Koordination der chargenweisen Zubereitung und Bereitstellung der Verpflegung an der Speisenausgabe
- Überwachung der gemäß ZDv 46/28 "Maßnahmen der Eigenkontrolle in der Bundeswehr (MekBw)", durchzuführenden Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten und der Temperaturen in den Lagereinrichtungen und in den Speisenausgaben sowie Sicherstellung der Rückstellproben, einschl. der Überwachung der in diesem Zusammenhang erforderlichen Dokumentation auf Weisung des Küchenmeisters
- Feststellung von jeglichen Mängeln im Küchenbereich
- Überprüfung der Vollzähligkeit, Vollständigkeit und Einsatzfähigkeit aller Geräte
- Unterstützung des Küchenmeisters für die Anforderung von Verbrauchsmaterial sowie Schutz- und Sonderbekleidung und ggf. deren Verwaltung

WAS DU MITBRINGST:

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w/d)
- Gesundheitliche Eignung für eine Tätigkeit im Küchen- bzw. Lebensmittelverarbeitenden Bereichen
- Gute Erfahrungen im Umgang mit den gebräuchlichsten Maschinen und Geräten

- des Küchenbetriebes
- Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

DEINE VORTEILE:

- Ein Arbeitsvertrag, der zu Dir passt!
- Bezahlung nach Tarifvertrag (GVP)
- Weihnachts- und Urlaubsgeld
- Moderne und bequeme Arbeitskleidung / Schutzausrüstung
- Stabiler und sicherer Arbeitsplatz
- Attraktives Prämiensystem, Weiterbildung – wir unterstützen Dich dabei!

RASANT Personal-Leasing GmbH
Windmühlenstraße 3
27283 Verden
Telefon: [04231 / 93 69-0](tel:0423193690)

Abteilung(en): Dienstleistung u. Service

Art(en) des Personalbedarfs: Arbeitnehmerüberlassung

Tarifvertrag: GVP **Entgeltgruppe:** nach Tarif

[Impressum](#)