



Das Clubhaus-SGA

Inh.: Oliver Made

Auf der Hardt 80

64291 Darmstadt

Tel: 06451- 307 34 17

mail: dasclubhaus-sga@web.de

web: <https://www.sg-arheilgen.de/restaurant/>

Wir suchen einen gelernten Koch (m/w/d)

Wir stellen uns vor	Gut geführtes Restaurant auf dem Gelände der Sport Gemeinschaft Arheilgen (90 Plätze), Biergarten (100 Plätze), Sportsbar (25 Plätze), Clubraum (50 Plätze) und Kegelbahn (4 Bahnen mit 40 Plätze).
Was bieten wir an	Familien-, Vereins- und Geschäftsfeiern, auch für größere Rahmen. Kultur- & Unterhaltungsveranstaltungen aller Art. Einen umfangreichen Kundenstamm.
Wir suchen	Den/die Koch/Köchin (m/w/d), die Lust und Spaß daran hat, unser tolles und engagiertes Team zu verstärken um unseren Kunden weiterhin eine unvergessliche Zeit mit und bei uns zu verbringen.
Unsere Leistungen	<p>ein unbefristetes Arbeitsverhältnis eine übertarifliche Entlohnung mit möglichen Sonderzahlungen Sonderzahlungen wie Weihnachts- und Urlaubsgeld Mitarbeiterabbatte Wohnung für Angestellte am Restaurant (wenn gewünscht) Telefon- u. Internetanschluss Zuschuss für Mitgliedschaft im Fitnessstudio (?) eine eigenständige und abwechslungsreiche Arbeit ein tolles und motiviertes Team</p>
Persönliche Anforderungen	<p>Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift Guter Leumund (ggf. polizeiliches Führungszeugnis) Gültiger Gesundheitspass oder Zeugnis, Belehrung nach IFSG Führerschein und eigener PKW wäre von Vorteil Hohe Dienstleistungsbereitschaft & Freude am Umgang mit Lebensmitteln Kenntnisse in der Zubereitung regionaler Speisen, Gerichten und Menüs. Wir Pflegen eine traditionell, klassisch deutsche Küche mit mediterranen, vegetarischen Einflüssen moderner Küchenkultur Eigenverantwortliches arbeiten mit kreativer Neigung Kundenzufriedenheit</p> <ul style="list-style-type: none"> • präsentieren und erläutern der Speisen und Getränke im Gastraum • vorbereitende Arbeiten im Service und in der Gästebetreuung übernehmen und weiterführen)

	<p>Sicherstellung von Qualität</p> <ul style="list-style-type: none"> • Liebe zu Lebensmitteln mitbringen • Einkauf von Waren, die in der Küche benötigt werden • Fachgerechte Lagerung aller Speisen und Getränke • sorgfältig, kosteneffizient und schnell arbeiten können • Einhaltung der Arbeitsabläufe in der Küche (küchentechnischen Verfahren kennen und anwenden, z. B verschiedenen Garmethoden) • Fähigkeit zur ansprechenden Gestaltung beim anrichten haben • eine gute Hand-Augenkoordination sowie Fingerfertigkeit haben <p>Einhaltung der Hygienevorschriften</p> <ul style="list-style-type: none"> • beachten Hygienevorschriften • Ständige Sauberkeit im kompletten Arbeitsumfeld einhalten und gewährleisten
<p>Persönliche Kompetenz</p>	<p>Kreativität & Belastbarkeit</p> <ul style="list-style-type: none"> • physische und psychische Belastbarkeit im Rahmen der Profiküche • über eine schnelle Auffassungsgabe und ein gutes Gedächtnis verfügen <p>Organisationstalent</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planung der Speisenfolge bei Gänge Menüs <p>Engagierte, zuverlässige & positive Persönlichkeit</p> <p>Fähigkeit auf Menschen einzugehen</p> <p>Kommunikationsfähigkeit</p> <p>Gespür für Geschmack und Konsistenz</p> <p>ausgeprägter Geschmacks- und Geruchssinn</p>
<p>Fachliche Kompetenzen</p>	<p>Abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch</p> <ul style="list-style-type: none"> • mind. 3 Jahre Berufserfahrung • An Weiterbildungs- und Fortbildungsmaßnahmen teilgenommen <p>Kenntnisse in der Warenwirtschaft</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gute Kenntnisse in Mathematik (und Chemie) haben <p>Kenntnisse in der Warendisposition & Verwaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kostenkontrollen, Warenwirtschaft und Küchenorganisation stets im Blick haben • Planung, Kalkulation und Erstellung der Speisekarte und Speisepläne <p>Kenntnisse in der Personalführung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erfahrung in der Teamleitung • teamfähig und kreativ sein • planen und organisieren können <p>Kenntnisse im Handel mit Lebensmitteln</p> <p>Kenntnisse in der Hygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> • Umgang und anwenden der bestehenden Hygienevorschriften • Ständige Sauberkeit im kompletten Arbeitsumfeld einhalten
<p>Fühlen Sie sich angesprochen?</p>	<p>Würden wir uns freuen, wenn sie mit uns einen Termin für ein Vorstellungsgespräch vereinbaren.</p>