



HUBERT SCHWARZ

Menschen bewegen.



KOCH / HAUSWIRTSCHAFTER (M/W)

Vollzeit



Ungerthal (nähe Schwabach)



ab sofort

DAS SIND WIR

Die Hubert Schwarz & Cie. GmbH & Co. KG ist ein mittelständischer Betrieb, zu dessen Kunden namhafte deutsche Groß- und mittelständische Unternehmen zählen. Das Kerngeschäft liegt in Seminaren und Coachings für Betriebliches Gesundheitsmanagement, Personalentwicklung und Teambuilding sowie in der Veranstaltung von Abenteuerreisen und Sportevents. Zum Hubert-Schwarz-Zentrum gehören ein Gästehaus mit angeschlossener Gastronomie, eine stationäre und eine mobile Hochseilgarten-Anlage.

VIELSEITIGES AUFGABENGEBIET

- Herstellung von Speisen
- Speiseplan aufstellen, dabei sind Trends und Präferenzen der Gäste zu berücksichtigen
- Zutaten, Waren und Lebensmittel einkaufen und sachgerecht lagern
- Kontinuierliche Qualitätskontrolle der Zutaten und Lebensmittel durchführen und Haltbarkeit gewährleisten
- Einhaltung von Hygienestandards, durch Aufräumen und Putzen
- Organisation der Küchenabläufe, damit die Speisen rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge an den Gast herangetragen werden können
- Planung und Kalkulation
- Aufbau des Postens

SO ERREICHEN SIE UNS

Ihre schriftliche Bewerbung, Lebenslauf und Zeugnisse bitte an die folgende Adresse schicken:

Hubert Schwarz & Cie. GmbH & Co. KG, Frau Renate Schwarz, Ungerthal 2 1/2, 91186 Büchenbach

Gerne können Sie Ihre Unterlagen auch per E-Mail an bewerbung@hubert-schwarz.com schicken. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

WIR SUCHEN MITARBEITER FÜR DIE ZUKUNFT

- Wir suchen einen erfahrenen und selbständigen Koch (m/w) oder Hauswirtschafter (m/w), der viel Freude und Leidenschaft am Kochen mitbringt. Ein gutes Organisationstalent sowie Interesse und Kreativität für eine gesunde Küche sollten vorhanden sein, die sich insbesondere bei der Erstellung vom Wochenspeiseplan bemerkbar machen.
- Wir sind ausschließlich ein gebuchtes Haus, so dass wir weit im Voraus wissen wann und wie viele Gäste zu uns kommen. Unvorhersehbare Stresssituationen gehören daher nicht zum Alltag, da alle Abläufe und Speisen gut geplant werden können. Unsere Gruppengrößen sind im Durchschnitt zwischen 10 und 20 Personen.
- Die Stelle erfordert ein hohes Verantwortungsbewusstsein, da sowohl die Kalkulation als auch der komplette Einkauf zu dem vielseitigen Aufgabenbereich gehören. Ein gewisser Sinn für Wirtschaftlichkeit und betriebswirtschaftliches know-how bei der Kalkulation und im Einkauf sind deshalb zwingend erforderlich.
- Es sollte eine gewisse Flexibilität für Abend- und Wochenendeinsätze mitgebracht werden. Wobei darauf geachtet wird, dass eine 5 Tage-Woche gewährleistet ist. Wochenendeinsätze sind in unregelmäßigen Abständen erforderlich und die Abendeinsätze können bei guter Organisation zu 80% vermieden werden, so dass sich die Kernarbeitszeit von Montag bis Freitag zwischen 09:00 und 18:00 Uhr (inkl. Mittagspause) richtet.
- Wir suchen einen Teamplayer, der Lust hat mit uns und unserem Team am Unternehmenserfolg zu arbeiten.
- Bei guter Einarbeitung und Integration in die Firma wäre eine spätere Beteiligung am Tagungs- und Seminarhaus grundsätzlich denkbar. Wir suchen daher Mitarbeiter für die Zukunft!