

SYSTINE

Unter der Marke „SYSTINE – Kochen mit System.“ bietet Eurogast Grisseemann individuelle Lösungen für eine vereinfachte Speisenzubereitung in der Gastronomie. SYSTINE übernimmt Arbeitsschritte in der Wertschöpfungskette, vom Mise en Place bis zur fertigen Zubereitung von Speisen und Speisenkomponenten. Zeitaufwändige Vorbereitungsarbeiten in der Küche sind somit hinfällig.

Eurogast Grisseemann bietet mit Systine außerdem eine innovative Küchentechnik, die sich an optimierten Prozessen orientiert, Bedienerfreundlichkeit garantiert und durch die modulare Bauweise an individuelle Bedürfnisse anpassbar ist. SYSTINE plant, liefert und serviciert somit vollausgestattete Gastronomieküchen mit einer qualitativ hochwertigen Gesamtlösung.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir zum sofortigen Eintritt:

SYSTINE Koch (m/w/d • Vollzeit: 5-Tage-Woche • Jahresstelle)

IHRE AUFGABEN

Sie sind verantwortlich für die hohe Qualität der SYSTINE Komponenten:

- Sie bereiten Speisen nach unseren Qualitäts- und geltenden Hygienestandards zu.
- Sie führen berufsspezifische Aufgaben in der Küche präzise aus, z. B. Arbeitsvorbereitungen.
- Sie portionieren und verpacken Speisen akkurat und bereiten sie für die Lieferung vor.
- Ihre Kreativität und Erfahrung lassen Sie in die Produktentwicklung mit einfließen.

IHR PROFIL

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung.
- Sie gehen sehr sorgfältig und verantwortungsbewusst mit Lebensmitteln um.
- Unsere Qualitäts- und Hygienestandards setzen Sie zuverlässig und konsequent um.
- Teamfähigkeit und Flexibilität gehören zu Ihren Stärken.
- Sie verfügen über ausreichende Deutschkenntnisse.