

Koch (m/w/d) Herstellung Massen und Teige

(1455)

 Anstellungsart(en): Vollzeit  Arbeitszeit: 37,5 - 40 Stunden pro Woche  Beschäftigungsbeginn: ab sofort

Wir suchen einen Koch (m/w/d) für eine langfristige Vollzeitstelle im 3-Schicht-System. Sie sind für die sorgfältige Vorbereitung und Herstellung verschiedener Massen nach Rezeptur in einem Großbetrieb verantwortlich. Werden Sie Teil eines krisensicheren und international agierenden Unternehmens und senden Sie uns noch heute Ihren Lebenslauf zu.

Ihre Aufgaben:

- Vorbereitung und Herstellung verschiedener Teige und Massen nach vorgegebener Rezeptur
- Qualitätsüberwachung der Rohstoffe und Massen
- Dokumentation über den Rohstoffverbrauch
- Inventur
- Pflege und Reinigung der Maschinen
- Dokumentation und Kontrolle von Reinigungsplänen

Ihr Profil:

- Idealerweise abgeschlossene Ausbildung als Koch (m/w/d) oder entsprechende Berufserfahrung in diesem Bereich
- Bereitschaft zur Arbeit im 3-Schicht-System
- Zuverlässig
- Teamfähig
- Selbständig

Wir bieten:

- Langfristige Vollzeitstelle in einem international agierenden Unternehmen
- Faire Vergütung mit Schichtzuschlägen
- Tarifliches Weihnachtsgeld
- Tarifliches Urlaubsgeld
- Fahrtkostenzuschuss möglich
- Gute Erreichbarkeit, auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln
- Kostenlose Parkmöglichkeit
- Kostenfreie Arbeitskleidung

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung per E-Mail oder unter 0911 99 99 860 per WhatsApp. Fragen können ebenfalls über WhatsApp gestellt werden.

Kontaktdaten für Stellenanzeige

redworkgroup GmbH
z. Hd. Jessica Jungwirth
Plobenhofstraße 1-9
D-90403 Nürnberg

Tel.: 0911 99 99 86 20
job@redworkgroup.com

Art(en) des Personalbedarfs: Neubesetzung

[Impressum](#)