

# PORSCHKE

---

M E N Ü M A N U F A K T U R

## **Koch (m/w/d) in Vollzeit.**

### **Ihre Aufgaben:**

- Vorbereitung/Bereitstellung der Kochutensilien
- Zubereitung von kalten und warmen Speisen
- Abfüllen von kalten und warmen Speisen
- Pflege von Arbeitsmitteln und Maschinen
- Sicherstellung der Einhaltung von HACCP Richtlinien

### **Ihr Profil**

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w/d) oder vergleichbare Qualifikation
- Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Saubere und strukturierte Arbeitsweise
- Zuverlässigkeit, Belastbarkeit und Teamfähigkeit

### **Wir bieten Ihnen**

- Einen sicheren und langfristigen Arbeitsplatz in einem zukunftssträchtigen Unternehmen
- Geregelt und planbare Arbeitszeiten von montags bis freitags
- Kostenfreie Bereitstellung und Reinigung der Arbeitskleidung
- Zuschuss zur betrieblichen Altersvorsorge
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- HVV ProfiTicket und weitere Sonderleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann bewerben Sie sich schriftlich bei Frau Rau und werden Sie schon bald ein Teil unseres Teams. Wir freuen uns auf Sie!

### **Bewerbung an:**

Porschke Menümanufaktur GmbH  
Frau Schneider  
Siemensstraße 6  
25462 Rellingen

Tel: 04101 51672-114

E-Mail. [a.schneider@porschke-menuemanufaktur.de](mailto:a.schneider@porschke-menuemanufaktur.de)