

Commis de Cuisine (m/w/d)

Vollzeit

Du bist ein richtiger Foodie und Deine Leidenschaft ist die Zubereitung von gutem Essen? Dann starte in unserer Produktionsküche als Commis de Cuisine.

Deine Benefits

- flexible Arbeitszeiten bei Vollzeittätigkeit
- flache Hierarchien sowie sehr selbstständiges Arbeiten
- jeden Mittag kostenloser Lunch im Headquarter
- Mitarbeiterabbatt auf F&B in unseren Restaurants
- Bezuschussung vom BVG-Ticket oder einer Swapfiets-Mitgliedschaft
- Zugang zu corporate-benefits.de mit attraktiven Rabattaktionen
- Attraktive Überstundenregelung

Deine Aufgaben

- Du unterstützt unsere Küchencrew bei der Produktion.
- Du arbeitest mit hochwertigen Lebensmitteln und Maschinen.
- Du hilfst beim Mise en Place.
- Du unterstützt bei der Kommissionierung sowie dem Packen der Ware für unsere Events.
- Du sorgst für einen sauberen Arbeitsplatz und die Einhaltung aller Brandschutz- und Hygienevorschriften und der gesetzlichen Richtlinien.

Unsere Wünsche

- Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung und konntest bereits erste Erfahrungen in der Küche sammeln.
- Du bist Foodlover und interessierst Dich für Lebensmittel.
- Du möchtest Dich kontinuierlich weiterentwickeln und Dein Handwerk perfekt beherrschen.
- Du bist ein Teampayer, liebst die Abwechslung und behältst auch in stressigen Situationen einen kühlen Kopf.
- Auch in Zeiten mit hohem Geschäftsaufkommen verlierst Du nicht so schnell den Überblick.

Unsere Werte

- **AMBITION.** Wir pushen und unterstützen.
- **HONESTY.** Wir sprechen miteinander und nicht übereinander. Wir gehen Hand in Hand MIT Kopf durch die Wand.
- **POWER.** Wir geben Vollgas und haben dabei gute Laune.
- **QUALITY.** Wir geben Vollgas und immer 100%. 10 von 10 ist unser Anspruch.

Interesse? Melde Dich bei uns.

Wir freuen uns auf Deine vollständige, aussagekräftige Bewerbung, die Du bitte an karriere@berlin-cuisine.com sendest. Wenn Du weitere Fragen zum Stellenprofil oder dem Bewerbungsverlauf hast, kannst Du Dich auch sehr gerne an uns wenden.