

Unser Mandant ist ein modernes, traditionsbewusstes, mittelständisches Unternehmen, das metzgereitypische Fertigprodukte und -menüs in höchster Qualität produziert. Das Unternehmen zeichnet sich durch ein familiäres Arbeitsklima und moderne Arbeitsweisen sowie Qualität aus. Für die Zentrale im Saarland suchen wir in Vollzeit einen:

Küchenmeister (m/w/d)

Ihre Aufgaben:

- Sie organisieren die Arbeitsabläufe, leiten die Fachkräfte an und sind für die betriebliche Weiterbildung zuständig.
- Sie übernehmen kaufmännische und verwaltende Aufgaben.
- Sie steuern und überwachen die Arbeitsprozesse und sorgen für einen reibungslosen Ablauf in der Küche.
- Sie sind verantwortlich für die Durchführung von Qualitätsüberprüfungen.

Ihr Profil:

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w/d).
- Sie haben bereits mehrjährige Erfahrungen im Küchensektor sammeln können.
- Sie haben die Weiterbildung zum Küchenmeister (m/w/d) erfolgreich abgeschlossen oder werden dies in nächster Zeit tun.
- Sie übernehmen gerne Verantwortung und motivieren Ihr Team.
- Sie haben eine ausgeprägte Hands-On Mentalität und packen gerne mit an.
- Sie zeichnen sich durch eine selbstständige, strukturierte Arbeitsweise mit hohem Qualitätsanspruch aus.
- Ein sicheres, seriöses und zuverlässiges Auftreten ist für Sie selbstverständlich.

Ihre Benefits:

- unbefristete Festanstellung,
- flache Hierarchien und Entscheidungsfreiheit,
- attraktive Vergütung,
- Mitarbeiterrabatte und weitere Vorteile (z.B. Ticket Plus-Card),
- Firmenparkplätze
- Weiterbildungen
- Vermögenswirksame Leistungen

Wir freuen uns auf die Übersendung Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder Post.

Ihre persönlichen Berater:

Anna-Marie Diehl



Ralf Michael Zapp & Partner
Management Consulting
Ernst-Thiel-Straße 33 Villa Thiel
D-66663 Merzig

Telefon: +49 (0) 68 61 – 79 07 27
Telefon: +49 (0) 68 61 – 77 06 93
Fax: +49 (0) 68 61 – 79 20 96
E-Mail: a.diehl@zapp-consulting.de