



WIR SUCHEN

KOCH (W/M/D)

FÜR UNSER RESTAURANT ALBSTÜBLE - IN VOLLZEIT

Du begeisterst Dich für Profifußball und den 1. FC Heidenheim 1846? Dann mach Deine Leidenschaft zum Beruf! Mit vielen unterschiedlichen Bereichen, wie zum Beispiel unserem Fan- und Ticketshop, unserer Verwaltung und Geschäftsstelle, unserem Arena Catering oder unserem HARTMANN Nachwuchsleistungszentrum, bieten wir einen modernen Arbeitsplatz direkt an der Voith-Arena – mit kurzen Wegen und flachen Hierarchien in einem familiären Verein! Werde jetzt Teil des FCH Teams hinter dem Team!

Deine Aufgaben:

- Selbständige Produktion aller Speisen
- Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards sowie der HACCP-Verordnung
- Kontrolle des Warenbestandes sowie erforderliche Bestellung in Absprache mit dem Küchenchef
- Unterstützung des Küchenteams bei allen anfallenden Aufgaben
- Reinigung und Pflege der Küche und Küchenutensilien
- Wirtschaftliches Planen und Handeln bei Warenbestellung und deren Zubereitung

Dein Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung sowie Erfahrung im à la carte-Bereich
- Selbständige Arbeitsweise
- Ausgeprägte Teamfähigkeit und Flexibilität
- Organisationstalent mit Sinn für Sauberkeit und Hang zum wirtschaftlichen Denken

WIR BIETEN:

Mitarbeit in einem **dynamischen** und sehr **erfolgsorientierten Umfeld**

Hautnah bei den Heimspielen dabei mit **Blick hinter die Kulissen** des Spieltags

Entwicklungsperspektive und unter anderem **Weiterbildungsangebote**

Moderner Arbeitsplatz in der Voith-Arena mit leistungs-gerechter Vergütung

JETZT KOMMST DU INS SPIEL!

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung per Mail an Stephanie Rummel, rummel@fc-heidenheim.de
Weiterere Infos zum FCH findest du hier: www.fc-heidenheim.de