Fachkraft Koch* - Roche Mannheim

(1035)

Standort: Mannheim Anstellungsart(en): Vollzeit

Über Franz & Wach bieten wir Ihnen im Rahmen der Arbeitnehmerüberlassung eine Chance zum Einstieg bei **Roche Diagnostics GmbH** in **Mannheim**.

Ihre Vorteile:

- Bestlohn, denn wir holen das Maximum für Sie heraus
- Kontakt auf Augenhöhe - Sie sind uns wichtig! Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen
- Wir gehen auf Ihre Wünsche ein und planen gemeinsam Ihre Zukunft. Im Fokus steht immer Ihre Übernahme
- Wir sind spezialisiert auf die Pharmabranche und absolvieren dafür Biotechnologische Schulungen
- Wir kennen die Entscheider* durch unsere jahrelange Erfahrung in der Pharmabranche
- Wir leben von hunderten Empfehlungen unserer ehemaligen Mitarbeiter* die mittlerweile direkt bei Roche angestellt sind
- Vom Helfer*, Quereinsteiger* bis hin zum Doktor* - Bei uns sind Sie richtig!

Ihre Aufgaben bei Roche Diagnostics:

- Koordination & fachliche Anweisungen
- Strategische Ausrichtung der Einheit
- Dienstleistungsverständnis
- Betriebswirtschaftliche Aufgaben
- Bereitstellung von fachgerecht qualitativ hochwertig produzierten Speisen unter Einhaltung der HACCP und CQS Richtlinien.

Koordination & fachliche Anweisungen

- Delegation von Entscheidungen an die niedrigste angemessene Ebene
- Mitwirkung bei der Einarbeitung neuer Mitarbeitender
- Mitwirkung bei der Durchführung von Unterweisungen für Mitarbeitende im

Fachgebiet Gastronomie

- Strategische Ausrichtung der Einheit
- Selbständige Information über aktuelle und künftige Trends und Innovationen im

Arbeitsgebiet

- Dienstleistungsverständnis
- Sicherstellung der Einhaltung der allgemeinen Grundsätze des Dienstleistungsverständnisses in DSGMB (beispielsweise gemäß der Dienstleistungsbroschüre)
- Proaktive Überprüfung und Optimierung der Dienstleistungsstrategie
- Wertschätzende und verbindliche Interaktion mit Kunden auf Augenhöhe

Betriebswirtschaftliche Aufgaben

- Steuerung des bedarfsgerechten und wirtschaftlichen Einsatzes der bereitgestellten Unternehmensressourcen.

- Überwachung der benötigten / geplanten Bedarfsmengen (LM)
- Bereitstellung von fachgerecht qualitativ hochwertig produzierten Speisen unter Einhaltung der HACCP und CQS Richtlinien.

Operative Aufgaben

- Fach- und qualitätsgerechte Vor- und Zubereitung, Portionierung / Anrichten von Speisen auf Basis vorhandenener Rezepturen und deren Kommissionierung.
- • Mitwirkung bei der Planung und Organisation des Tagesablaufs und der Bedarfsmengen (termingerechte Speisenproduktion, Bestellungen, Lagertransfer, Speisen aus Überprdoduktion fachgerecht verräumen, beschriften und lagern)
- Mitwirken bei der Erstellung von neuen Gerichten und Rezepturen für die Speisenplanung, Events und Konferenzen (auch im Warenwirtschaftssystem)
- Aufgabenverteilung und Anleitung von unterstellten Mitarbeiter und Leiharbeitnehmer.
- •Aufräum- und Reinigungsarbeiten und deren Dokumentation gemäß HACCP, Casino Qualitätssicherungssystem (CQS) sowie Hygiene und Qualitätsstandards.
- Stellvertretung des Senior Koches im Urlaubs-/ Krankheitsfall
- Einhaltung der vorgegebenen Arbeitsschutz-, Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften, der Betriebsanweisungen und Arbeitszeitregelungen

Das sollten Sie als Fachkraft Koch * für Roche mitbringen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch.
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Hotellerie oder Gemeinschaftsverpflegung (bestenfalls in der gehobenen Gastronomie)

* Franz & Wach ist Unterzeichner der Charta der Vielfalt. Diese Stellenausschreibung richtet sich grundsätzlich an Menschen jeglichen Geschlechts oder Alters, jeglicher Herkunft, Orientierung oder Identität!

Franz & Wach Personalservice GmbH
Im Thal 2

82377 Penzberg

E de.penzberg@jobandtalent.com
T 08856 / 608904-0