

Die **METZGEREI FECHER** wurde im Jahr 1874 gegründet und steht seitdem für regionale & hochwertige Produkte aus eigener Herstellung. In Seligenstadt & Umgebung sind wir neben unseren Wurstspezialitäten auch für unser Dry Aged Beef bekannt. Außerdem organisieren wir Caterings für alle Anlässe und bieten unseren Kunden eine vielfältige Auswahl an delikatsten Speisen.

Wir suchen ab sofort eine/n
KOCH/BEIKOCH (m/w)
für Seligenstadt in Voll- oder Teilzeit

Ihre Aufgaben

- » Zubereitung von kalten & warmen Speisen
- » Reinigung der Arbeitsmittel & Maschinen
- » Warenannahme und -kontrolle sowie fachgerechte Lagerung der Produkte
- » Telefonische Bestellannahme
- » Einhaltung von Hygienerichtlinien
- » Sicherstellung von Qualität & Sauberkeit

Was wir Ihnen bieten

- » Attraktives & modernes Arbeitsumfeld
- » Motiviertes & hilfsbereites Team
- » Leistungsgerechte Bezahlung

Ihr Profil

- » Freundliches & gepflegtes Auftreten
- » Erfolgreich abgeschlossene Schulausbildung
- » Erfahrung im Bereich Lebensmittelzubereitung
- » Einsatzbereitschaft & Flexibilität
- » Belastbarkeit
- » Teamfähigkeit
- » Eigenverantwortliches Arbeiten

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen per E-Mail an bewerbung@fecher-feinkost.de.
Für Rückfragen und weitere Informationen steht Ihnen Frau Sabrina Fischer unter
+49 (0)6182 84997-30 gerne zur Verfügung.

