

Koch / Sous-Chef 2010 für den Flisvos Sportclub Naxos in Griechenland



Zeitraum: 20 April bis 05 November 2010

Deine Aufgaben:

Fachgerechte Zubereitung von Gerichten entsprechend dem a la carte Speisenangebot
Erstellung der Tageskarte mit dem Küchenchef
Sorgfältige, fachgerechte Lagerung und Verwendung von Rohstoffen und Produkten
Pflege, Kontrolle, kostenbewusster Einsatz und rechtzeitige Anforderung aller verwendeten Materialien
Zubereitung von kalten und warmen Speisen im Buffetbereich
eigenständig arbeiten
Einhaltung des Hygienekonzeptes

Dein Profil:

eine abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch
Du solltest Engagement, Kreativität und Spaß am Beruf mitbringen und auch in hektischen Situationen nicht das Lächeln verlieren.
Du bist dienstleistungsorientiert und kannst selbstständig arbeiten
gute English Kenntnisse
eine hohe Belastbarkeit und Flexibilität
ein teamorientiertes Arbeiten, gepflegtes auftreten
Du bist positiv im Umgang mit internationalen Gästen und Mitarbeitern

Wir bieten:

Einen tollen Arbeitsplatz in einem der schönsten Surfreviere Europas in einem Super Team.

Schick uns bitte deine Bewerbungsunterlagen mit mehreren aktuellen Fotos.

Detaillierte Informationen zum Flisvos Sport Club unter:

www.flisvos-sportclub.com/

www.naxosbeach1.com

Flisvos Sport Club . Herr Jan Andres . St. George Beach . 84300 Naxos, Griechenland