FOOD IS NOT JUST EATING ENERGY. IT´S AN EXPERIENCE!

PIZZAIOLO

m/w/d - auf geringfügiger Basis

WIR SUCHEN DICH!

Schicke Deinen Lebenslauf an
bewerbung@bene-pizza.de
und werde Teil unseres Teams!

DEINE AUFGABEN

- Selbstständiges Führen der Pizzastation
- Organisation des reibungslosen Produktionsablaufs
- Sicherstellen der Speisenqualität
- Aktives Mitkochen während des Mise en Place
- Überwachen, nachhalten und dokumentieren der HACCP-Hygienestandards
- Einbringen Deiner Ideen bei der Entwicklung neuer Kreationen

SO ÜBERZEUGST DU UNS

- Erfahrung in der Zubereitung von Pizza und Speisen
- Gerne eine abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Freude an Deinem Beruf und den Produkten
- Qualitätsbewusstsein ist für Dich das A und O
- Lust, Deine Ideen und Wissen einzubringen
- Spaß an der Arbeit auf Events, Märkten und Festivals aber auch bei Kunden zuhause

WAS WIR DIR BIETEN

- Ein angenehmes Betriebsklima in einem professionellen Team
- Einen abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Arbeitsplatz
- Du arbeitest dort, wo andere feiern
- Kostenfreies Essen und Getränke für das Personal