

Commis de Cuisine m/w/d

ARBEITE MIT UNS

Der Commis de Cuisine ist also nicht nur für das Kochen verantwortlich, sondern auch für Arbeitsablauf und Organisation, Qualitätssicherung und Kontrolle. Als Mitverantwortlicher auf seinem Posten trägt er dafür Sorge, dass dort alles rund läuft. Auf seinem Posten unterstehen ihm Auszubildende. Der Commis de Cuisine ist in der Restaurants Küche verantwortlich für einen bestimmten Bereich.

Sie haben eine klar definierte Spezialität und arbeitet im Bereich für Salate, Süßspeisen, Saucen, Fisch, Fleisch oder Pasta/Risotti zuständig. Commis de Cuisine wird man erst nach abgeschlossener Ausbildung. Mit den übergeordneten Führungsaufgaben und Personalplanungen hat der Commis de Cuisine in der Regel nichts zu tun.

Er übernimmt für seinen Bereich Warenanforderungen, welche er an den oder den Küchenchef weiterleitet. Die Aufgabenverteilung auf seinem Posten steht ihm meist frei. Auf der Position des Commis de Cuisine verbringt man als Jungkoch in der Regel die meiste Zeit.

BEWIRB DICH: bewerbung@essenza-berlin.com

Anstellungsart: Vollzeit

essenza Restaurants – Personalabteilung

Kollhoff-Tower
Potsdamer Platz 1
10785 Berlin