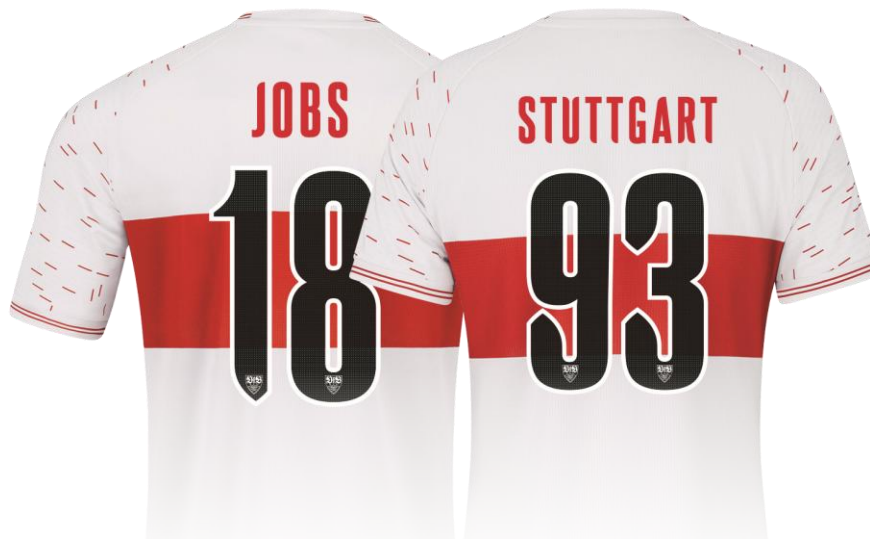




KOCH (M/W/D) **in unserem Nachwuchsleistungszentrum** – Vollzeit, ab sofort, zunächst befristet auf 2 Jahre –

DEINE AUFGABEN:

Eigenverantwortliches Zubereiten von abwechslungsreicher und sportgerechter Ernährung für Jugendliche im Mittags- und/oder Abendbereich | Einhalten der HCCP-Richtlinien | Bewusster Umgang und Einsatz von Lebensmitteln | Ständige Optimierung der Produktionsprozesse und des Wareneinsatzes | Qualitätssicherung und Überwachung der Lagerhaltung | Kontrolle und Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben und Verordnungen

DEIN PROFIL:

Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Koch | Ausgeprägte Fachkompetenz und Qualitätsbewusstsein | Stark ausgeprägte Sozialkompetenz und Teamfähigkeit | Kreativität, Engagement und Flexibilität in der täglichen Arbeit | Strukturierte, zuverlässige und selbstorganisierte Arbeitsweise

DAS BIETEN WIR:

Abwechslungsreiche Aufgabenstellungen und interessante Projekte in einem jungen Team | Leistungsgerechtes Vergütungspaket mit fixen und variablen Bestandteilen sowie freiwilligen Sozialleistungen | 30 Tage Urlaub sowie ein ansprechendes Flexibilitätsprogramm (u.a. Gleitzeit, mobiles Arbeiten) | Betriebssportangebote | Gratisgetränke sowie Mitarbeiterzuschuss für das Mensaangebot | Übernahme der Fahrtkosten bis zu einem Maximalbetrag sowie kostenlose Parkmöglichkeiten | Bikeleasing | Betriebliche Altersvorsorge | Mitarbeiterrabatte | VfB Frauennetzwerk

Haben wir Dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Deine aussagekräftige Bewerbung mit Angabe Deines nächstmöglichen Eintrittsdatums und Deiner Gehaltsvorstellungen.

Wir als VfB Stuttgart sind bunt und wild und setzen ein Zeichen für Integration und Diversität – daher schätzen wir auch die Diversität unserer Bewerber (m/w/d) und freuen uns ausdrücklich über vielfältige Bewerbungen.

Bitte sende Deine vollständige Bewerbung an Isabel Hirth, bewerbung@vfb-stuttgart.de oder auf dem Postweg an die VfB Stuttgart 1893 AG, Personalabteilung, Mercedesstraße 109, 70372 Stuttgart.