

Arbeitszeugnis

Koch/Köchin

Herr Max Mustermann geb. am 01.01.1990 in Hamburg, war vom 11.08.2021 bis zum 21.01.2025 in unserem Unternehmen als Koch/Köchin am Standort Hamburg tätig.

[Firmenbeschreibung]

Diese Position beinhaltete die folgenden verschiedenen Tätigkeiten und weitreichende Verantwortlichkeiten:

- Zubereitung von Speisen
- Einhaltung von Hygienevorschriften
- Organisation des Arbeitsablaufs
- Bestellung und Lagerung von Lebensmitteln
- Planung und Gestaltung von Menüs
- Führung und Anleitung von Mitarbeitern
- Kontrolle der Qualität der Speisen
- Einhaltung von Kosten- und Budgetvorgaben
- Einweisung neuer Mitarbeiter
- Verantwortung für die Küchenausstattung und -hygiene

Herr/Frau [Name] war bei uns als Koch/Köchin tätig und hat sich stets als zuverlässige/r und engagierte/r Mitarbeiter/in erwiesen. In der Zubereitung von Speisen zeigte er/sie ein hohes Maß an Kreativität und Geschmackssicherheit. Darüber hinaus behielt er/sie auch in stressigen Situationen stets einen kühlen Kopf und arbeitete effizient. Durch sein/ihr fundiertes Fachwissen im Bereich der Küche konnte er/sie qualitativ hochwertige Gerichte zubereiten und dabei stets die Hygienevorschriften einhalten. Herr/Frau [Name] arbeitete stets selbstständig, verantwortungsbewusst und strukturiert. Seine/Ihre kommunikativen Fähigkeiten kamen sowohl im Umgang mit den Kollegen als auch mit den Gästen zum Tragen. Insgesamt war er/sie eine Bereicherung für unser Team und hat seine/ihre Aufgaben stets zu unserer Zufriedenheit erledigt.

Hamburg, 21.01.2025

Geschäftsführung / Unterschrift