

# Arbeitszeugnis

## Küchenchef/in

Herr Max Mustermann geb. am 01.01.1990 in Hamburg, war vom 11.08.2021 bis zum 29.08.2024 in unserem Unternehmen als Küchenchef/in am Standort Hamburg tätig.

Panem et Salis bietet professionelles Catering in Hamburg vom Geschäftsessen bis zur Hochzeit. Mit stolzen 25 Jahren Erfahrung im Catering sind wir Ihr zuverlässiger Veranstalter, wenn es um die Bereitstellung von Premium-Catering geht. Vom internationalen Getränke-Catering über die Erfüllung kulinarischer Genüsse auf Ihrer Hochzeit bis hin zum Premium-Catering, das Ihre Firmenfeier zu einem unvergesslichen Event macht. Wir freuen uns darauf, Ihnen ein unvergessliches Catering zu bieten, das noch lange in Erinnerung bleiben wird.

Diese Position beinhaltete die folgenden verschiedenen Tätigkeiten und weitreichende Verantwortlichkeiten:

- Planung und Organisation des gesamten Küchenbetriebs
- Führung und Motivation des Küchenteams
- Entwicklung neuer Gerichte und Menüs
- Durchführung von Qualitätskontrollen und Sicherstellung der Einhaltung von Hygienevorschriften
- Bestellung von Lebensmitteln und Küchenutensilien
- Verantwortung für die Einhaltung des Budgets und die Kontrolle der Kosten
- Koordination mit Servicepersonal und anderen Abteilungen
- Ansprechpartner für Gästewünsche und Beschwerden
- Schulung neuer Mitarbeiter und Förderung der beruflichen Weiterentwicklung im Team

Der/die Mitarbeiter/in zeichnet sich durch eine hohe fachliche Kompetenz im Bereich der Küchenleitung aus. Er/Sie verfügt über ein umfassendes Wissen in der Speisen- und Menüplanung sowie in der Personal- und Kostenkontrolle. Durch sein/ihr hervorragendes Organisationstalent führt er/sie das Küchenteam souverän und motivierend. Der/die Mitarbeiter/in arbeitet strukturiert, effizient und behält auch in stressigen Situationen stets den Überblick. Sein/ihr kreativer Umgang mit Lebensmitteln und sein/ihr Sinn für Ästhetik sorgen für eine ansprechende Präsentation der Speisen. Der/die Mitarbeiter/in überzeugt zudem durch sein/ihr freundliches Auftreten gegenüber Gästen und Mitarbeitern. Er/Sie zeigt stets großes Engagement und Eigeninitiative bei der Weiterentwicklung der Küchenabläufe und -konzepte. Insgesamt war die Arbeitsleistung von Mitarbeitern/in stets auf einem guten bis sehr guten Niveau.

Hamburg, 29.08.2024

---

Geschäftsführung / Unterschrift