

Arbeitszeugnis

Küchenchef/in

Herr Max Mustermann geb. am 01.01.1990 in Hamburg, war vom 11.08.2021 bis zum 02.09.2024 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
- Koordination und Führung des Küchenpersonals
- Erstellung von Speisekarten und Menüs
- Einkauf von Lebensmitteln und anderen Küchenmaterialien
- Einhaltung von Hygienevorschriften und Qualitätsstandards
- Entwicklung neuer Gerichte und Rezepte
- Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs in der Küche
- Verantwortung für die Einhaltung von Budgetvorgaben
- Ansprechpartner für Lieferanten und Gästewünsche

Der/die Mitarbeiter/in hat die ihm/ihr übertragenen Aufgaben zur Zufriedenheit erledigt. Er/sie arbeitete zuverlässig und gewissenhaft in der Küche mit und trug damit zum reibungslosen Ablauf des gastronomischen Betriebs bei. Es fehlten jedoch Eigeninitiative und Kreativität bei der Entwicklung neuer Gerichte. Insgesamt war die Leistung ausreichend.

Hamburg, 02.09.2024

Geschäftsführung / Unterschrift