

Arbeitszeugnis

Küchenchef/in

Herr Max Mustermann geb. am 01.01.1990 in Hamburg, war vom 11.08.2021 bis zum 23.08.2024 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 Koordination der Küchenabläufe
- Führung und Motivation des Küchenteams
- Menüplanung und Erstellung von Speisekarten
- Einhaltung von Hygiene- und Qualitätsstandards
- Kontrolle des Wareneinsatzes und Bestellung von Lebensmitteln
- Umsetzung von betriebswirtschaftlichen Vorgaben
- Organisation von Sonderveranstaltungen und Catering
- Anleitung und Schulung von Auszubildenden
- Einhaltung von Arbeitssicherheits- und Gesundheitsvorschriften

Die Aufgaben als Küchenchef/Küchenchefin wurden stets zu unserer Zufriedenheit erledigt. Die Organisation und Leitung der Küchenabläufe erfolgte jedoch oft unstrukturiert und unzuverlässig. Die Kommunikation mit dem Küchenteam sowie anderen Abteilungen war nicht immer angemessen. In stressigen Situationen fehlte es an Ruhe und Gelassenheit, was sich negativ auf die Arbeitsatmosphäre auswirkte. Es bestand häufig Unzufriedenheit seitens der Mitarbeiter aufgrund mangelnder Koordination und Führung. In Bezug auf Kreativität und Qualität der Speisen konnten noch Verbesserungen erzielt werden. Insgesamt zeigt die Leistung als Küchenchef/Küchenchefin deutlichen Optimierungsbedarf.

Hamburg, 23.08.2024

Geschäftsführung / Unterschrift