

Arbeitszeugnis

Koch/Köchin

Herr Max Mustermann geb. am 01.01.1990 in Hamburg, war vom 11.08.2021 bis zum 03.09.2024 in unserem Unternehmen als Koch/Köchin 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:

- Zubereitung von Speisen
- Planung und Organisation des Arbeitsablaufs in der Küche
- Einhaltung von Qualitätsstandards und Hygienerichtlinien
- Bestellung und Lagerung von Lebensmitteln und anderen Küchenmaterialien
- Mitarbeit bei der Entwicklung neuer Rezepte und Speisekarten
- Führung und Anleitung von Küchenpersonal
- Kostenkontrolle und Einhaltung des Budgets
- Kundenservice und Beratung zu Speisen und Getränken
- Reinigung und Pflege der Kücheneinrichtungen und -geräte

Der Mitarbeiter trug aktiv zur Zubereitung verschiedener Gerichte in unserer Küche bei. Er zeigte eine gute Leistung in der Vorbereitung von Zutaten, der Einhaltung von Rezepten und der Präsentation der Speisen. Sein Arbeitsstil war verlässlich und er bewies ein angemessenes Maß an Kreativität. In stressigen Situationen behielt er stets die Ruhe und arbeitete effizient. Sein Umgang mit Kollegen und Vorgesetzten war stets respektvoll und teamorientiert. Insgesamt war seine Leistung zufriedenstellend.

Hamburg, 03.09.2024

Geschäftsführung / Unterschrift