

Arbeitszeugnis

Koch/Köchin

Herr Max Mustermann geb. am 01.01.1990 in Hamburg, war vom 11.08.2021 bis zum 20.09.2024 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 der Hygienevorschriften
- Führung und Anleitung von Mitarbeitern
- Einkauf und Lagerung von Lebensmitteln
- Entwicklung von neuen Rezepten und Speisekarten
- Kostenkontrolle und Einhaltung des Budgets
- Zusammenarbeit mit dem Servicepersonal
- Pflege und Wartung der Küchengeräte
- Kreativität bei der Gestaltung von Menüs

Herr/Frau [Name] war als Koch/Köchin bei uns beschäftigt. Zu seinen/ihren Aufgaben zählten die Zubereitung von Speisen, die Planung und Organisation des Küchenablaufs sowie das Einhalten der Hygienevorschriften. Leider konnte Herr/Frau [Name] die an ihn/sie gestellten Anforderungen nicht immer zur vollsten Zufriedenheit erfüllen. Insbesondere fehlte es an der nötigen Genauigkeit und Sorgfalt bei der Zubereitung der Speisen. Auch die Einhaltung der vorgegebenen Zeitvorgaben und die Zusammenarbeit im Team blieben oft hinter den Erwartungen zurück. Trotz gegebener Unterstützung konnte Herr/Frau [Name] seine/ihre Leistung nicht kontinuierlich steigern und hat somit nicht das volle Potenzial ausgeschöpft.

Hamburg, 20.09.2024

Geschäftsführung / Unterschrift