

Küche:

Die Arbeiten in der Küche sind ebenso vielfältig wie die Systemgastronomie.

In der Küche wird man auf alles vorbereitet und geschult. Unter anderem auf die Speisenzubereitung, die Küche auf und auch wieder abbauen, die Warenannahme und Lagerung, der sensible und hygienisch einwandfreie Umgang mit Lebensmitteln, die Reinigung der Küche und aller technischen Geräte, den sicheren Umgang mit allen Geräten, permanente und wiederkehrende Unterweisungen und Schulungen, das kennen lernen unserer Produkte und deren Zutaten, Teamwork ist ein wichtiger Bestandteil, ebenso wie der Wille zur Einhaltung aller BURGER KING Standards.