

## Jungkoch (m/w/d)

### DAS SIND IHRE AUFGABEN

- Sie unterstützen die Produktion und Zubereitung sämtlicher Speisen für das Abendgeschäft und Feierlichkeiten
- Zubereitung frischer, regionaler und saisonaler Speisen auf allen Posten für die Abendmenüs, für das Freitags-Buffer sowie bei Tagungen und Veranstaltungen in unserem Restaurant
- Zuarbeit des Chef de Cuisine und Demi Chef de Cuisine
- Kostenbewusstes, betriebsorientiertes und vorausschauendes Arbeiten
- Sachgemäße Lagerung aller Lebensmittel und Kontrolle
- Einhaltung und Kontrolle der Qualitäts- und Hygienestandards/ HACCP-Richtlinien

### DAS BRINGEN SIE MIT

- Abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch/ Köchin
- Kreativität und Freude an der Arbeit
- Qualitätsbewusstsein
- Freundlicher Umgang mit Gästen und natürliche Herzlichkeit
- Offenheit, Zuverlässigkeit und Engagement
- Selbstständigkeit und Teamorientiert
- Gute Deutschkenntnisse

### DAS BIETEN WIR IHNEN

- Ein familiengeführtes, persönliches Unternehmen
- Freiraum für eigene Ideen in einem dynamischen Team mit kurzen Entscheidungswegen
- Übertarifliche Bezahlung mit klaren Überstundenregelungen
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- 5- Tage Woche
  - Dienst ca. von 12.30 bis 21.00 Uhr
- Weihnachten haben Sie grundsätzlich frei
- Mitarbeiter-Benefits (kostenfreies Fitnessstudio, div. Vergünstigungen in Betrieben im Ort, uvm.)
- Mitgestalten statt bürokratisch verwalten
- Guten Kaffee und herzliche Kollegen in einem sympathischen Arbeitsumfeld

**Möchten Sie Teil unseres Teams werden?**

**Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu**