

Koch / Sous Chef (m/w/d)

DAS SIND IHRE AUFGABEN

- Unterstützung und Vertretung des Küchenchefs
- Mitverantwortung für die operative Küchenorganisation
- Sicherstellung gleichbleibend hoher Qualitäts- und Hygienestandards (HACCP)
- Mitwirkung bei Menüplanung, Kalkulation und Wareneinsatz
- Kreative Mitgestaltung unseres kulinarischen Angebots
- Zubereitung frischer, regionaler und saisonaler Speisen auf allen Posten für die Abendmenüs, für das Freitags-Buffer sowie bei Tagungen und Veranstaltungen in unserem Restaurant

DAS BRINGEN SIE MIT

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Mehrjährige Berufserfahrung
- Führungskompetenz, Teamgeist und Organisationstalent
- Leidenschaft für frische, hochwertige Produkte
- Verantwortungsbewusste und strukturierte Arbeitsweise
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Gute Deutschkenntnisse

DAS BIETEN WIR IHNEN

- Ein familiengeführtes, persönliches Unternehmen mit einem sicheren Arbeitsplatz
- Freiraum für eigene Ideen in einem dynamischen Team mit kurzen Entscheidungswegen
- Leistungsgerechte Vergütung 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