

Stellenbeschreibung

Koch (m/w/d), VZ/ TZ

Du bist leidenschaftlicher Koch und hast Spaß an abwechslungsreicher Küche?

In unserem Team bekochst und becaeterst Du unsere Events wie Brunch, Themenabende, Tastings, kulinarische Specials, sowie Feiern jeder Art von Hochzeiten, Jubiläen, Tagungen bis hin zur Abschlussparty.

Unser Küchenlager hast Du im Blick und über die von Dir organisierten Events berichtest Du selbstständig in die korrespondierenden Abteilungen.

Dein Verantwortungsbereich

Das ist Dein Kochbereich

- Vorbereiten, Verarbeiten, Kochen und Anrichten aller Gerichte, von Menü bis Buffets, gemäß Function; KEIN á la carte - Geschäft
- Mitverantwortung für einen reibungslosen Organisations- und Arbeitsablaufs von Veranstaltungen
- Durchführung der erforderlichen Vor- und Nachbereitungsarbeiten
- Verantwortung für Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz, im Lager und Kühlhaus
- Kontrolle und Organisation des eigenen Arbeitsbereichs gemäß HACCP-Vorschriften
- Enge Zusammenarbeit und effiziente Kommunikation mit Service- und Managementteam
- kreative Mitgestaltung neuer Buffetzusammenstellungen
- Warenbestellung

Dein Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin und mehrjährige Berufserfahrung als Koch, idealerweise im Event- und Cateringbereich
- Hohes Qualitätsbewusstsein, Kreativität und Leidenschaft für das Kochen
- Fundierte Kenntnisse der HACCP-Vorschriften
- Zuverlässigkeit, Belastbarkeit und Flexibilität
- Selbstständiges Arbeiten und Leitung des Küchenteams auf Veranstaltungen
- Du bist kommunikativ und teamfähig

Unsere Social Benefits

- Eine Teil-/ Vollzeitstelle in einem familiengeführten, modernen Event - Restaurant
- Großartige Kollegen und ein tolles Betriebsklima mit „Du“-Kultur sowie Spaß an der Arbeit
- ein gutes Arbeitszeitmodell mit variabler Arbeitszeit, Vereinbarkeit mit Familie
- eine anspruchsvolle, kreative und abwechslungsreiche Arbeit
- Die Möglichkeit eigene Ideen einzubringen und unser kulinarisches Angebot aktiv mitzugestalten

- Eine leistungsgerechte Vergütung
- Sonn- & Feiertagszuschläge
- Tankgutschein
- Trinkgeldbeteiligung
- Diverse Verpflegungsmöglichkeiten: Frühstück, Mittag, kostenlose Wasser und leckerer Kaffee
- Arbeitskleidung
- Teamevents
- Bonus für die erfolgreiche Werbung eines neuen Mitarbeiters

Ist Dein Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Deinen Anruf mit Info zum frühestmöglichen Eintrittstermin und Gehaltsvorstellung.

Lass uns Kennenlernen und gemeinsam kulinarische Erfolge feiern!
Jetzt anrufen **+49 152 22 65 18 24** oder Whatsapp Chatten

