



Koch Betriebsgastronomie (m/w/d)

Ob Sie nun frisch aus einer erfolgreich abgeschlossenen Ausbildung kommen, bereits erste Erfahrungen sammeln konnten oder über eine langjährige Berufspraxis verfügen, wichtig ist - Sie sind Koch aus Leidenschaft!

Ihre Aufgaben:

- Vorbereitung von Speisen, Salaten und Desserts
- Speisenausgabe inkl. Information der Gäste zum Speisen- und Getränkeangebot
- Einhaltung der betrieblichen Hygienevorschriften
- Umsetzung der Vorgaben zum Qualitätsmanagement und der HACCP Richtlinien
- Mitverantwortung für den reibungslosen Küchen- und Serviceablaufs
- Arbeiten im Gastbereich (Front-Cooking)

Ihr Profil:

- eine qualifizierte Berufsausbildung als Koch
- ausgeprägtes gastronomisches Denken und Handeln
- kreatives und innovatives Arbeiten
- Qualität der Speisen und das Umsorgen unserer Gäste steht im Vordergrund
- Zuverlässigkeit, Flexibilität, Gewissenhaftigkeit
- gute Umgangsformen und sicheres Auftreten gegenüber Gästen

Was wir Ihnen bieten:

- Regelmäßige Arbeitszeiten ohne Wochenendarbeit
- Faire Bezahlung mit Bonusvereinbarung
- Angemessene Einarbeitungsphase im Objekt