



Wir suchen: Koch / Jungkoch (m/w/d)

Deine Leidenschaft

Du brennst für den regionalen Schweinebraten sowie für internationale High-Class Gerichte. Du kochst nicht nur, du inspirierst den Gast und zeigst ihm die kulinarische Vielfalt unseres neuen Restaurantkonzeptes. Nachhaltigkeit schreibst du auch in der Küche groß und so wird kein Gramm Lebensmittel unnötig verschwendet.

Deine Aufgaben

- Zubereiten und Anrichten von Speisen jeglicher Art
- Vorbereitungs- und Mise-en-place-Arbeiten nach Einschulung auf den vorgesehenen Posten
- Einhaltung der Sauberkeits- und Ordnungsrichtlinien
- Einhaltung der vorgeschriebenen Arbeitsabläufe, Check-Listen und Qualitätsvorschriften nach Vorgaben des Souschefs und des Küchenchefs
- Einsatzbereitschaft auf mehreren Posten als Springer

Das solltest du mitbringen

- Teamfähigkeit
- Grundkenntnisse der Küchenabteilungen (Entremetier, Gardemanger, Saucier, Rotisseur, Pâtisserie) von Vorteil
- eine fundierte gastronomische Ausbildung und mindestens 1-2 Jahre Berufserfahrung von Vorteil
- hohes Qualitätsbewusstsein & Freude am Kochen
- selbstständiges Arbeiten und respektvoller Umgang mit Lebensmittel
- Deutsch und Englischkenntnisse

Unsere
Benefits
findest du
hier!