

Spitzer

WIRTSCHAUS BAR CATERING KOCHSCHULE

Komm in unser Team! Wir suchen zur Verstärkung ab sofort oder nach Vereinbarung

KOCH

demichef/Commis de cuisine
(m/w/d) in Vollzeit

Dich erwartet:

eine 4 Tage Woche (Mo – Mi frei) - ein sehr cooles Team – spannende und abwechslungsreiche Aufgaben - Spaß bei der Arbeit – Weiterbildungen – Team Events – eine nagelneue Küche - die Möglichkeit, Deine eigenen Ideen einzubringen – gute Bezahlung

Deine Aufgaben:

Selbstständiges Arbeiten und Vorbereiten von Mice en place - a la carte Küche und Menüs kochen sowie Vorbereitungen für unsere Caterings – Einhaltung der Hygiene und Sauberkeitsvorschriften - enge Zusammenarbeit mit den Kollegen und stetige Einbringung von Verbesserungsvorschlägen

Dein Profil:

Abgeschlossene Berufsausbildung - Du bist offenherzig und teamfähig - Du behältst auch dann einen kühlen Kopf, wenn es mal heiß hergeht und arbeitest eigenständig - Pünktlichkeit, Sauberkeit und Genauigkeit ist eh klar - Für Dich ist Kochen nicht nur ein Job sondern Herzblut und Berufung – ein ausgesprochenes Qualitätsbewusstsein - Verantwortungsbewusstsein gegenüber Mensch, Tier und Natur



BEWERBUNG BITTE AN:
info@gasthaus-spitzer.de
oder ruf einfach an: 08752-7455