

JOB KOCH/Köchin (m,w,d)



Sie haben Lust, auf einen Job mit super Arbeitszeiten, den Sie auch mit Ihrer Familie, Ihren Freizeitaktivitäten oder alles was Ihnen Freude bereitet unter einen Hut bringen können?

Für unser Team, in Schloss Seehof in Memmelsdorf, suchen wir nach Vereinbarung einen Koch (m, w, d) oder Quereinsteiger mit Berufserfahrung in maximal Vollzeit. (nach Absprache auch 36 Stunden oder weniger)

DEIN TALENT!

- Heißbegehrtes Kochtalent
- kühler Kopf auch bei hohen Arbeitsaufkommen
- fachliche Anleitung von Mitarbeitern und Aushilfen
- Produktion, Präsentation und Ausgabe von Speisen & Fingerfoods
- Warenwirtschaft
- sachgemäße Lagerung aller Lebensmittel und Rohstoffe einschließlich Gewährleistung der Sauberkeit und Einhaltung der Lebensmittelhygiene (HACCP Gesichtspunkte)
- Speisenmanagement / Selbstverwirklichung beim Zubereiten der Speisen / Ideen

EIN MEISTER IN DER VORBEREITUNG BIST DU?

Präzise wie ein Messerwerfer schneidest Du alle Lebensmittel klein, hast dabei auch noch deine Kollegen & Kolleginnen im Blick.

In der Küche geht es manchmal ganz schön turbulent zu, da ist es wichtig, dass Du mit anpackst und den Überblick behältst. Scherzen und lachen ist natürlich auch bei Stress erlaubt!

UNSER JOBANGEBOT!

abwechslungsreiche Tätigkeit in einem gut funktionierendem Team

(gerne mit Abwechslung (Event, KHR) , nach persönliche Absprache)

überdurchschnittliche Vergütung

Parkplatz vor der Tür

Küchenzeiten von 09:00 bis 14:30 Uhr (Spielraum)

Wochenende im Wechsel frei, (Feiertagszuschlag & Sonntagszuschlag)

Weihnachten & Silvester Betriebsurlaub

Saisongeschäft (von April bis September)

Sonnenschein im Schlosspark

Dienstplan wird nach Absprache erstellt (Vorplanung)

GERNE KÖNNT IHR UNS AUCH DIREKT KENNENLERNEN!

INSTAGRAM schloss_seehof_restaurant_cafe

FACEBOOK <https://www.facebook.com/schloss.seehof>

Kontaktdaten:
Claudia Albert

[buero\(@\)cateringmv.de](mailto:buero(@)cateringmv.de) / 0176 – 30 48 6731 / www.schloss-seehof.com