

IS IT YOU WE'RE LOOKING FOR AT



GOLDENTASTE

Catering | Events | Finefood



KOCH / KÖCHIN (m/w/d) in Vollzeit/Teilzeit

DEINE AUFGABEN

- Vor- und Zubereitung der Speisen für In-House-Gäste und für unser Catering-Angebot außer Haus
- Ausgabe und Verkauf von Speisen und Getränken
- Inventurkontrolle bzgl. der Lebensmittel und Küchenutensilien
- Kontrolle deines Arbeitsbereichs hinsichtlich Sauberkeit und Ordnung entsprechend der Hygienevorschriften

WARUM DU ZU UNS PASST

- Ausbildung als Koch/Köchin essentiell
- Erfahrung in der Leitung eines Teams
- Freude am Umgang mit Gästen
- Hohe Affinität für Genusserlebnisse und Perfektion
- Sinn für Ordnung und Sauberkeit sowie das Selbstverständnis, in stressigen Situationen die Ruhe zu bewahren und auch auszustrahlen
- Lust in einem von Grund auf neuen Team zu wachsen und sich aktiv an Verbesserungsprozessen zu beteiligen
- Fließend Deutsch und Englisch in Wort und Schrift wünschenswert

WARUM BEI UND MIT UNS ARBEITEN?

- Monatsbasis einer langfristigen Dienstplanung
- Übertarifliche Bezahlung und faires Trinkgeld
- Regelmäßige Feedbackmöglichkeiten
- Coole Benefits für genussaffine Menschen wie unter anderem Verpflegung und Personalrabatt auf unsere Golden Taste Produkte
- Mobilitätzuschlag (HVV, etc.)
- Zuschläge auf Fitnessaktivitäten
- Ein junges, dynamisches Team, in dem man sich aufeinander verlassen kann
- Familienfreundlich

Klingt verlockend?

Dann schreibe uns einfach eine E-Mail mit deinen Fragen oder deiner Bewerbung an personal@kevskitchen.de

Wir freuen uns, von dir zu hören!