

Wir suchen Dich!

JUNGKOCH/IN CHEF DE PARTIE

M/W/D/ I VOLLZEIT I AB SOFORT

WIR BIETEN:

- sicherer Arbeitsplatz in einem ambitioniertem Gastrobetrieb ✓
- Kreatives Arbeiten mit hochwertigen, frischen Produkten ✓
- Leistungsgerechte Bezahlung ✓
- ein angenehmes Arbeitsklima mit flachen Hierarchien ✓
- geregelter Urlaubsplanung & flexible Arbeitszeitgestaltung ✓
- motiviertes & professionelles Team ✓

DEINE AUFGABEN:

- ✓ Unterstützung bei der Zubereitung und dem Anrichten hochwertiger Speisen
- ✓ Sorgfältiger Umgang mit frischen und regionalen Produkten
- ✓ Vorbereitung (Mise en Place) für den täglichen Küchenbetrieb
- ✓ Aktive Mitarbeit in allen Küchenbereichen und Weiterentwicklung deiner Fähigkeiten
- ✓ Enge Zusammenarbeit mit dem Service und der Geschäftsleitung

DEIN PROFIL:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin ✓
- Leidenschaft für gutes Essen und hochwertige Produkte ✓
- Motivation, Engagement und Lernbereitschaft ✓
- Belastbarkeit und Freude an einem abwechslungsreichen Arbeitsalltag ✓
- Teamfähigkeit sowie eine selbstständige und zuverlässige Arbeitsweise ✓

WIR WÜNSCHEN UNS:

Du bist motiviert, neugierig und möchtest dein handwerkliches Können täglich weiterentwickeln. Du arbeitest mit Leidenschaft, bist zuverlässig und hast Freude daran, gemeinsam mit dem Team unsere Gäste kulinarisch zu begeistern.

BEWIRB DICH UNTER katharina@maiers-hofstubn.de
& STARTE DEINE KARRIERE IM #teamhausmehring

- ✓ mit deinem Lebenslauf und deiner Erfahrung
- ✓ einem Vorschlag zum Kennenlernen