

Koch/Köchin (m/w/d)

Deine Chance auf kulinarische Entfaltung!

Deine Aufgaben:

- Sicherstellung der hohen Servicequalität und Einhaltung der HACCP-Vorschriften
- Verantwortung für die ordnungsgemäße Lagerung und Verarbeitung der Lebensmittel
- Zubereitung und kreative Präsentation von Speisen für Bankette und À-la-carte-Service
- Mitgestaltung der Menüplanung und saisonaler Angebote
- Dein Augenmerk gilt der Hygiene und einer sorgfältigen Arbeitsweise

Das bringst du mit:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin und Erfahrung
- Leidenschaft für deinen Beruf
- Verantwortungsbewusstsein, Flexibilität und Belastbarkeit
- Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln und Ressourcen
- Organisationstalent und ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Deutschkenntnisse und Teamgeist

Wir bieten:

- Übertarifliche Bezahlung sowie Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Attraktive Entwicklungsmöglichkeiten und regelmäßige Weiterbildungen
- Viel Raum für eigene Ideen und Kreativität
- Verpflegung
- Ermäßigung in unserem Fitnessstudio

Komm in unser Team – und koche mit Leidenschaft!

Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch