



KOCH/KÖCHIN

30 – 40 STUNDEN/WOCHE

Aufgabengebiet

- Selbstständige Zubereitung unserer Speisen & der Patisserie
- Erweiterung unseres Speisen- und Patisserierepertoires
- Unterstützung bei der Küchenorganisation
- Einhaltung der Hygienestandards

Qualifikationsprofil

- Selbstständige und verlässliche Arbeitsweise
- Erste Erfahrungen in der Küche oder Patisserie von Vorteil
- Freude im Team zu arbeiten
- Lösungsorientierte Persönlichkeit

Benefits

- Freie Wochenenden sowie Feiertage
- Getränke, Kaffee und eine Mahlzeit/Arbeitstag
- Flexibler Dienstplan
- Fundierte Einschulung durch Geschäftsführer

Bezahlung nach Erfahrung und Vereinbarung (deutlich über KV) zzgl. Trinkgeld.