

Chef de Partie / Koch (m/w/d)

Kochen, gutes Essen & Trinken, Gäste bewirten – Das ist unsere Mission! Wir erfüllen sie mit Leidenschaft und Hingabe. Und verspüren dabei Verantwortung. Für unsere Gäste, für uns selbst, für die Natur und insbesondere auch für Schwächere.

Wir verbinden Menschen unabhängig von Ethnie, Nationalität, Religion, Geschlecht, Herkunft, sozialem Status, mit und ohne Behinderung. Jeder Einzelne ist wichtig und wertvoll.

Sei Teil unseres Teams - Als ambitioniertes Unternehmen und als kreative Gestalter in der Gastronomie- und Hotellerie Szene suchen wir nach den besten Köpfen, Händen und Herzen.

Für unser Restaurant – 2024 ausgezeichnet mit 1 Michelin Stern & als Restaurant des Jahres von Der große Guide – suchen wir Dich als Chef de Partie oder Koch:

Dein Profil

- Für dich stellt Kochen keinen Beruf, sondern eine Berufung dar
- Du hast Spaß an der Entwicklung von Neuem und bist mit Leidenschaft dabei
- Dich zeichnet Fachkompetenz, Kreativität und die Liebe zum Detail aus
- Du besitzt eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch (m/w/d)



Deine Aufgaben

- Professionelle und kreative Verarbeitung von frischen Produkten
- Mitwirkung bei Bestellungen, Warenannahme und Kontrolle
- Mitwirkung bei der Gestaltung der Speisekarte

Es erwartet Dich

- Ein auf Dich zugeschnittenes Gehaltsmodell
- Ein motiviertes und herzliches Team
- Rad-Leasing mit Arbeitgeberzuschuss bis zu 100 € zur mtl. Leasingrate
- Freie Verpflegung
- Mitarbeiter-Rabatte auf hauseigene Produkte und Dienstleistungen
- Betriebliche Zahnersatzversicherung
- Betriebliche Altersvorsorge mit Arbeitgeberzuschuss
- Fitnessstudio-Kooperation
- Kostenübernahme für Weiterbildungen
- Kostenfreies Parken
- Kostenübernahme von zertifizierten Gesundheitskursen

