
KOCH

 m/w/d

GENUSS WELT

in Vollzeit und Teilzeit

Die Seeberger Genusswelt macht die geschmackvolle Welt von Seeberger in ihrer ganzen Vielfalt als einzigartiges Genuss-Konzept erlebbar: Shop, Café mit Terrasse (200 Plätze), Restaurant (70 Plätze), sowie ca. 250 m² Tagungs-/Eventräume (bis 250 Plätze) und vieles mehr.

Die Marke Seeberger steht für Qualität, Nachhaltigkeit, Verantwortung! Für diese Versprechen suchen wir Dich.



Deine Aufgaben:

- Zubereitung und Anrichten von kalten und warmen Speisen
- Organisieren und Planung auf allen Küchenposten
- Disposition, Annahme und Bereitstellung der Waren sowie deren Lagerung
- Verantwortungsbewusstes Arbeiten nach Vorgaben
- Effiziente Verarbeitung von Speisen
- Effizienter Einsatz von Produkten und Geräten
- Umsetzung der HACCP-Richtlinien

Das zeichnet Dich aus:

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Selbständiges und teamorientiertes Arbeiten
- Belastbarkeit und Kreativität
- Sehr hohes Qualitätsbewusstsein
- Auge für Sorgfalt und Hygiene
- Gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
- Gute Deutschkenntnisse

Wir bieten Dir:

- Ein modernes Arbeitsumfeld und ein motiviertes, engagiertes Team
- Geregelte Arbeitszeiten im Schichtdienst
- Elektronische Zeiterfassung mit Jahresarbeitszeitkonto
- 30 Tage Jahresurlaub
- Arbeitskleidung wird kostenfrei gestellt und gereinigt
- Kostenfreies Mittagessen, auch für Vegetarier und Veganer
- Mineralwasser und immer den besten Kaffee und Tee kostenfrei
- Personalrabatt im Genussmarkt, Café sowie Gästerestaurant

Der Mensch steht im Vordergrund: Fair, sympathisch, mit gegenseitigem Respekt

Bewirb Dich jetzt per E-Mail an: job@seeberger-genusswelt.de