

KOCH

für unser mehrfach ausgezeichnetes Fine Dining Restaurant ÖSCH NOIR**

AB SOFORT/NACH VEREINBARUNG

(m | w | d)

VOLLZEIT



DAS BIETEN WIR DIR



Urlaubs- und Weihnachtsgeld



Kostenfreie Gym- und Poolnutzung



Mitarbeiter:innen-Restaurant



Elektronische Zeiterfassung



Kostenfreie Sportkurse



Betriebliche Altersvorsorge



Zahlreiche Rabatte und Reisevorteile



Sabbatical Modelle

DAS ERWARTET DICH

- / Als Teamplayer unterstützt Du die Küchenleitung und kontrollierst den Küchenpass
- / Auf deinem Posten sorgst Du mit Deiner fachlichen Kompetenz eigenverantwortlich für einen reibungslosen Ablauf - auch in der Planung
- / Die Liebe zu hochwertigen Produkten und deren Verarbeitung auf höchstem Niveau zeichnet Dich aus
- / Deine Kollegen und Auszubildenden finden in Dir einen Ansprechpartner, der ihnen bei Fragen zur Seite steht und mit seiner Motivation alle mitreißt
- / Mit Deiner Kreativität wirkst Du aktiv an der Weiterentwicklung des herausragenden Küchenangebotes mit und kümmerst Dich um die Vor- und Zubereitung des kulinarischen Angebotes auf höchster Qualität
- / Deine Passion liegt in der Arbeit in einem eingespielten Team und im Kochen auf höchstem Niveau

DAS BRINGST DU MIT

- / Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/ Köchin und hast bereits mehrjährige Erfahrungen in einem Restaurant/ Hotelrestaurant in vergleichbarer Position im 5-Sterne Segment sammeln können
- / Deine Freude an gutem Essen und der Spaß am Umgang mit Lebensmitteln öffnet Deinen Blick für liebevolle Details, die die Sterneküche so besonders machen
- / Als zuverlässiger Teamplayer zeigst Du eine hohe Einsatzbereitschaft und überzeugst uns mit Deinem Organisationstalent und Zeitmanagement

Weitere Details zu uns sowie unsere wertschätzenden Benefits und das Bewerbungsformular findest Du hier
<https://www.oeschberghof.com/karriere#bewerbungsformular>



bewerbung@severins-oeschberghof.de



0771 84 - 597