

# DER ÖSCHBERGHOF

## DEMI-CHEF DE PARTIE

VIELFÄLTIGE ARBEITSZEITMODELLE

M/W/D

ARBEITSBEGINN

AB SOFORT/NACH VEREINBARUNG

ANSTELLUNGSART

VOLLZEIT

EINSATZORT

ESSZIMMER



### > WIR BIETEN...

- ✓ ... Übertarifliche Bezahlung sowie Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- ✓ ... Elektronische Zeiterfassung - jede gearbeitete Sekunde wird bezahlt!
- ✓ ... Geregelt Arbeitszeiten durch online Dienstpläne, die für dich jederzeit mit einer App einsehbar sind
- ✓ ... Mitarbeiterreisen durch "Ö On Tour", sowie viele Rabatte und Reisevorteile
- ✓ ... Kostenlose GYM- und Poolnutzung, Sportkurse
- ✓ ... Sabbatical Modelle, Betriebliche Altersvorsorge
- ✓ ... Arbeitskleidung und viele weitere wertschätzende Benefits

### > DU...

- ... besitzt eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- ... arbeitest gastorientiert mit kreativer Kulinarik
- ... hast Freude an gutem Essen und dem Umgang mit Lebensmitteln
- ... arbeitest selbstständig und agierst stark im Team
- ... hast einen Blick für liebevolle Details und bist zuverlässig
- ... hast einen Sinn für Planung und Zeiteinteilung der Küchenarbeit

Weitere Details zu uns sowie unsere wertschätzenden Benefits und das Bewerbungsformular findest Du hier

<https://www.oeschberghof.com/karriere#bewerbungsformular>

Öschberghof GmbH • Golfplatz 1 • 78166 Donaueschingen

✉ personal@oeschberghof.com ☎ 0771 84-602