

# COMMIS DE CUISINE

AB SOFORT

(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 KANNST DU

- / Als engagierter Teamplayer unterstützt Du Deine Kollegen in der Küche
- / Du bist motiviert, dein Können zu zeigen und Neues dazulernen
- / Du lässt Dich auch in turbulenten Situationen nicht aus der Ruhe bringen, sondern arbeitest zügig statt hektisch
- / Deine Liebe zu Lebensmitteln spiegelt sich auch in deinem verantwortungsvollen Umgang damit wider
- / Vor- und Nachbereitungsaufgaben in der Küche gehören für dich genauso dazu, wie die Einhaltung der Richtlinien in den Bereichen HACCP und Arbeitssicherheit

## DAS BRINGST DU MIT

- / Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/ Köchin und konntest vielleicht schon Berufserfahrung sammeln
- / Deine Freude an gutem Essen und der Spaß am Umgang mit Lebensmitteln öffnet Deinen Blick für liebevolle Details
- / Du bist ein starker Teamplayer und in der Lage selbstständig, zuverlässig und vor allem gastorientiert zu arbeiten
- / Du überzeugst mit Deinem Organisationstalent und Deinem Zeitmanagement
- / Sauberkeit und Hygiene gehören für dich selbstverständlich dazu

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



[bewerbung@oeschberghof.com](mailto:bewerbung@oeschberghof.com)



0771 84 - 643