

Koch

(m/w/d)

Wir haben im Februar 2026 unsere neue Küche eröffnet und sind auf der Suche nach einem/einer neuen Koch/Köchin!

Wie gestaltet sich der Arbeitstag:

Das Küchenteam beginnt gemeinsam um 14 Uhr

Je nach Wocheneinteilung stehen folgende Aufgaben an:

- Organisation am eigenen Arbeitsplatz
- Mise en Place vor dem "Abend-Rush"
- Vor- und Zubereitung der à la carte Speisen auf dem eigenen Posten
- Kreieren/Besprechen von Rezepturen für die gehobene à la carte Küche
- Absprache der Bestellungen
- Nachbereiten und Verarbeiten frischer Produkte unter allen hygienischen Aspekten

Was ist mitzubringen?

- Verantwortung für Hygiene, Ordnung und Sauberkeit
- Interesse an frischen Produkten
- Teamwork und Kollegialität
- ein gepflegtes und ordentliches Erscheinungsbild
- eine freundliche und offene Persönlichkeit
- sehr gute Deutschkenntnisse
- gute Auffassungsgabe und ein Händchen für Improvisation in unvorhersehbaren Situationen
- eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder mehrjährige Erfahrung als Quereinsteiger in der gehobenen Küche

Was ist zu erwarten?

- Leistung wird gesehen und gerecht entlohnt!
- faire Gehaltszahlung pünktlich vor Monatsende
- Zuschläge, Urlaubsgeld & Weihnachtsgeld
- sonntags frei & bei uns gibt´s niemals Teildienst
- Absprachen bei der Dienstplangestaltung
- ein sicherer und ganzjähriger Arbeitsplatz - keine Saisonarbeit -
- ein junges, fröhliches, fachlich ausgebildetes Team
- Arbeitskleidung wird gestellt und gewaschen
- Mitarbeiterverpflegung am Arbeitstag
- Unterstützung und Hilfe bei der Wohnungssuche
- Mitarbeiterrabatte für Familie & Freunde