

## Koch (m/w/d) in Vollzeit

Wir suchen dich. Das Schwabenstuben-Team freut sich schon darauf, ein neues Gesicht kennen zu lernen.

### Die Benefits für sensationelle Mitarbeiter

- Weihnachtsgeld
- Kostenloses oder vergünstigtes Essen
- Urlaubsgeld
- Kostenlose Getränke
- Rabatt bei deinem Eigenen Besuch im Restaurant
- Einarbeitung bei vollem Gehalt
- Vielfältige Weiterbildungs- und Karrieremöglichkeiten – wir unterstützen Dich

### Mit diesen Aufgaben kannst du uns unterstützen

- Fachgerechte Zubereitung von regionalen und saisonalen à la carte Gerichten, Menüs oder Buffets entsprechend dem aktuellen Speisenangebot
- Vorbereitung der täglichen Mise en place
- Planung und Durchführung der eigenen Postenaufgaben sowie beachten des Wareneinsatzes
- Gewährleistung eines guten Küchenergebnis, unter optimaler Verwendung der vorhandenen Materialien, Geräte und Ressourcen
- Einhaltung jeglicher Hygiene-, Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungsvorgaben, insbesondere des HACCP Konzeptes sowie sonstigen Richtlinien im Umgang mit Lebensmitteln
- Enge Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen/Mitarbeitern des Unternehmens

### Deine Fähigkeiten, Kenntnisse und Eigenschaften sind das Plus für unseren Betrieb

- Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder Erfahrung
- Du hast Spaß daran kreativ in der Küche zu arbeiten und neue Gerichte zu kreieren
- Du arbeitest gerne in einem familiären Team und trägst zu einer angenehmen Arbeitsatmosphäre bei
- Du arbeitest selbstständig und verantwortungsvoll
- Du zeigst Engagement, körperliche Belastbarkeit sowie Stressresistenz
- Teamfähigkeit, Kommunikationsstärke, Motivationsstärke und Konfliktfähigkeit sollten keine Fremdwörter für dich sein

Möchtest du dich unserem Restaurant Schwabenstuben anschließen?

**Wir freuen uns auf dich und deine Bewerbung!**