

Vollständige Stellenbeschreibung

Koch/Köchin gesucht!

Art der Stelle: Vollzeit/Teilzeit/Minijob

Arbeitsstunden: 25 - 40 Stunden pro Woche



Du möchtest frische, regionale Lebensmittel zu leckeren Gerichten verarbeiten und das in einem jungen Team?

Du möchtest als Koch / Köchin oder Jungkoch/Jungköchin (m/w/div) Deine Ideen einbringen und im Austausch mit Gästen und Kolleg*innen stehen?

All das und noch vieles mehr ist möglich, wenn Du Dich jetzt bewirbst.

Als Teil unseres mittelständigen, familiengeführten Landhotels/Restaurants mit 18 Zimmern im gemütlichen, modernen Stil, verwöhnst Du unsere Gäste mit frischen, regionalen Speisen. Das Restaurant verfügt über rund 60 Sitzplätze im Innen- sowie 160 Sitzplätze im Außenbereich. Neben dem Event-Catering für bis zu 200 Personen wird eine Abendgastronomie und an Wochenenden und Feiertagen ein Mittagstisch angeboten.

Deine Aufgaben:

- Zubereitung von kalten und warmen Speisen für das à la carte- und Veranstaltungsgeschäft
- Vorbereiten des Mise en Place
- Unterstützung des Küchenchefs
- Fachgerechte Lagerung von Lebensmitteln
- Einhaltung der Unfallverhütungs- und Hygienevorschriften, vorbeugende Maßnahmen erkennen und ggf. durchführen
- Zubereiten von Allergenkost
- Eigenverantwortliches Führen des Küchenpostens
- Erstellung der Speise- und Menükarten in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef
- Mitverantwortung für einen reibungslosen Organisations- und Arbeitsablauf im gesamten Küchenbereich, innerhalb des Betriebes sowie bei außer-Haus-Veranstaltungen
- Gewährleistung von Sauberkeit und Durchführung der Hygienestandards in der Küche, den Kühlhäusern, dem Tiefkühlhaus, den Lagerräumen, bei den Küchengeräten und dem Arbeitsplatz

Dein Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin oder Beikoch/Beiköchin oder Leidenschaft für das Kochen und Erfahrung im Zubereiten verschiedener Lebensmittel
- HACCP- und Qualitätskenntnisse
- Organisationsstärke, Teamfähigkeit, Einsatzbereitschaft und Verantwortungsbewusstsein
- Flexibilität, Zuverlässigkeit und Selbstständigkeit
- Belastbarkeit, Sorgfalt, Genauigkeit
- Keine Scheu vor Schicht-, Wochenend- und Feiertagsarbeit
- Sicheres, freundliches Auftreten gegenüber Kolleg*innen und Gästen
- Freude am Umgang mit Menschen und Teamgeist

Unser Angebot:

- Attraktive Einstiegsprämie
- Mitarbeiterverpflegung und kostenlose Getränke
- eine 5-Tage-Woche
- Freizeitausgleich für Überstunden
- 5 ½ Wochen Urlaub
- Bereitstellung und Reinigung der Arbeitskleidung
- Gehalt nach DEHOGA Tarifvertrag
- Dienstplanung mit ausreichendem Vorlauf
- Zusatzleistungen wie eine monatliche Benzinzulage, eine Lebensmittelzulage oder eine Zuzahlung zum Fitness-Studio runden unser Angebot ab.

Mobilität ist Voraussetzung und erforderlich!

Deutschgrundkenntnisse sind erforderlich, Englischkenntnisse können vorteilhaft sein.

Voraussichtliches Einstiegsdatum: 01.04.2024

Sende uns Deine Bewerbung und Deinen frühesten Eintrittstermin bitte an:

info@burghotelmuenzenberg.de

gerne auch per Telefon oder WhatsApp unter 0172 / 67 22 983

Burghotel Münzenberg
Geschäftsführer Kathrin & Philipp Müller
Wohnbacher Straße 1
35516 Münzenberg

 Burghotel Münzenberg