



Das Restaurant Goldschätzchen mit 70 Sitzplätzen im Innenbereich und 50 Sitzplätzen auf der wunderschönen zum See gelegenen Terrasse befindet sich mitten im Grünen. Hier werden ausgewählte Zutaten aus der Region innovativ à la carte zubereitet – ganz nach unserem Motto: Liebe, Respekt und richtig viel Geschmack! Du bist leidenschaftlicher Food-Specialist und das Verwöhnen der Gäste steht für dich an erster Stelle? Du bist ein flexibler und zuverlässiger Teamplayer, auf den dein Team sich in jeder Situation verlassen kann?

Dann suchen wir - das Team des Goldschätzchens – genau DICH!

Sous Chef / stellvertretender Küchenchef in Vollzeit

So sieht dein Tag bei uns aus:

- stellv. Führung eines tollen Küchen-Teams
- Erstellung der Speisekarten
- Mise-en-Place Arbeiten sowie die Zubereitung und das liebevolle Anrichten unserer extrem leckeren Speisen nach vorgegeben Rezepturen
- Verantwortung und eigenständiges Arbeiten
- Einhaltung aller erforderlichen Qualitäts- und Hygienestandards nach den aktuellen HACCP – Richtlinien
- Sauberkeit und Ordnung in Deiner Küche, im Lager und in den Kühlräumen ist eines Deiner Prinzipien
- Du verfügst über ein entsprechendes Fachwissen und hast Freude an der Arbeit
- Erstellung Dienstplan, Bestellungen etc.

Das bieten wir dir:

- Du kannst dein Können einbringen und jederzeit erweitern. Neue Ideen und Ansätze sind immer gern gesehen!
- Modernes und strukturiertes Arbeitsumfeld mit flachen Hierarchien
- Arbeiten mit frischen und aus der Region stammenden Zutaten
- Weiterentwicklung eines gut organisierten, freundlichen und besonders herzlichen Teams
- Gute Verkehrsanbindung (Bahnhof Prisdorf)
- Mo und Di immer und ein WE pro Monat frei
- Mitwirken am Dienstplan
- Überbetriebl. Bezahlung
- Überstunden werden bezahlt oder in Freizeit abgegolten
- unbefristetes Arbeitsverhältnis

Das zeichnet dich aus:

- abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch/ Köchin sowie Berufserfahrung in vergleichbarer Position in der gehobenen Gastronomie von Vorteil
- Spaß an Deinem Beruf und ständiges Interesse daran, Deine Kreativität einzubringen
- Kochen mit Leidenschaft
- Flexibilität, Einsatzbereitschaft und Stressresistenz
- Gastgebermentalität mit natürlicher, positiver Ausstrahlung und Herzlichkeit
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse und Erfahrung
- Kommunikativer, engagierter Teamplayer

Erkennst du dich wieder und fühlst dich angesprochen?

Dann freuen wir uns über Deine Kontaktaufnahme, gerne per E-Mail:

Goldschätzchen
Peiner Hof 7
25497 Prisdorf

Telefon: 04101 / 60 109 10
E-Mail: info@koch-fabrik.com
Internet: www.goldschaetzchen.com

Dein Ansprechpartner:
Patrick Diehr, Geschäftsführer

(bei Wohnortwechsel Übernachtungen möglich)