



Koch m/w/d

Deine Aufgaben:

- Alle produzierenden und organisatorischen Aufgaben der Küche mit einer bayrischen Wirtshauskarte
- International gehobene Küche für Veranstaltungen und Caterings
- Vorbereitung der Posten
- Zubereitung von kalten und warmen Speisen und Buffets
- Erledigung aller anfallenden Nacharbeiten
- Unterstützung bei der fachgerechten Einlagerung von gelieferter Ware - Warenpflege
- Fachgerechter Umgang mit allen Arbeitsgeräten und Lebensmitteln
- Einhaltung interner und gesetzlicher Hygienestandards

Das wünschen wir uns von dir:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- Erfahrung in der bayrischen und internationalen Küche wünschenswert
- Erfahrung mit Veranstaltungen & Catering von Vorteil
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Engagement, Eigeninitiative & Kreativität
- Äußerst belastbar und flexibel
- Bereitschaft zu Spätschicht- und Wochenendarbeit

Wir bieten:

- Flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege - "Duz-Kultur"
- Abwechslungsreicher, zukunftssicherer Arbeitsplatz in familiärer Atmosphäre
- Zentrale Lage mit guter Verkehrsanbindung
- Mitarbeiterverpflegung, Mitarbeiterrabatte
- Möglichkeit der betrieblichen Altersvorsorge