



Restaurant „Die Küche“ in der MANFRED SAUER STIFTUNG – mit angeschlossenem Seminarhotel.

Hotel mit 53 Zimmern, 9 Tagungsräumen, einem À-la-carte-Restaurant sowie einem angeschlossenen Fitness- und Wellnessbereich.

Arbeiten bei Wind und Wetter im Grünen unter Bäumen. Im gläsernen Ambiente unseres Restaurants bereiten wir von Montag bis Freitag einen abwechslungsreichen Mittagstisch zu. Abends sowie am Wochenende und Feiertagen bieten wir Gerichte à la carte mit regionaler und saisonaler Betonung an. In unserer offenen Küche können unsere Gäste die frische und hochwertige Zubereitung miterleben. Im Sommer lädt unsere Gäste ein Biergarten zum Verweilen und Entspannen ein.

Wir suchen
(einen/eine)

KOCH/ KÖCHIN
(m/w/d)



IHRE AUFGABEN:

- eigenständige und eigenverantwortliche Übernahme eines Küchenpostens
- wir bieten à la Carte, Seminar- und Gruppenverpflegung, Frühstück, Mittagstisch, Bankett
- Qualitätssicherung und -kontrolle der Lebensmittel
- Einhaltung der HACCP Vorschriften
- Einhaltung der Rezepturen
- verantwortungsvoller Umgang mit den Lebensmitteln

IHR PROFIL:

- flexibel
- verantwortungsbewusst
- unternehmerisches Denken
- stressresistent
- gepflegtes Erscheinungsbild

WIR BIETEN:

- angenehme Arbeitsbedingungen in einem individuellen Unternehmen
- nettes Kollegen-Team mit Stammpersonal
- freundliches Gästeklientel und treue Stammgäste
- das Arbeiten mit frischen Produkten
- selbstständiges Arbeiten
- Betriebsurlaub über Weihnachten und Neujahr

Bei Interesse schicken Sie Ihre Bewerbung bitte an: personal@manfred-sauer.de