

GARDEMANGER

(m/w/d) in Vollzeit

DEIN AUFGABENBEREICH

- Zu- und Vorbereitung von kalten Speisen und Vorspeisen im à la Carte Geschäft
- Mitverantwortlich für den reibungslosen Ablauf in der gesamten Küche
- Koordination einzelner Arbeitsschritte
- Kreation und Planung von Gerichten
- Unterstützung bei der Produktion für Banketts und Caterings
- Sicherstellung unseres hohen Qualitätsanspruches sowie eines optimalen Produktionsablaufes
- Sorgsamer und verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln und Rohstoffen
- Einhalten der HACCP-Richtlinien in der Küche

DEIN PROFIL

- Eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Berufserfahrung in vergleichbarer Position in der gehobenen Gastronomie
- Ein hohes Maß an Eigeninitiative, Flexibilität und Kreativität
- Teamfähigkeit, Belastbarkeit sowie Verantwortungsbewusstsein

DEINE BENEFITS



Hochwertiges
Arbeitsumfeld



Übertarifliche
Bezahlung



5-Tage
Woche



Unbefristete
Arbeitsverträge



Eigene Ideen
erwünscht



Urlaubs-/Weihnachtsgeld
Geburtstagsgeschenke



Family & Friends
Sonderraten



Vermögenswirksame
Leistungen



Bereitstellung
der Arbeitskleidung



Team-
Verpflegung



Sommerparty &
Weihnachtsfeier



Eintägiges
Orientierungsseminar

UNSERE ERWARTUNGEN

Lass dich nicht entmutigen, wenn du nicht alle Punkte unseres Job-Profiles erfüllst. Bewirb dich einfach – für uns zählt vor allem deine Persönlichkeit und deine Leidenschaft für die Gastronomie und Hotellerie.

BEWIRB DICH JETZT

Ansprechpartnerin Theresa Schurr
+49 7162/93344-44 | theresa.schurr@burg-staufeneck.de
www.burg-staufeneck.de/de/jobs