

WIR SUCHEN AB SOFORT in VOLLZEIT:

KOCH (M/W/D)

Darauf hast Du Appetit:

- Arbeiten in einem Team auf Augenhöhe
- Gestaltungsmöglichkeiten
- Zubereitung von frischen, regionalen Speisen in einer Bistroküche

Das bringst du mit:

- Du hast einen küchenbezogenen Hintergrund und/oder Erfahrung in größeren Küchen
- Du bist eine engagierte, kommunikative und freundliche Persönlichkeit

Unsere Zutaten für Dich:

- Geregelte Arbeitszeiten gemäß Dienstplan
- In der Regel Sonn- und Feiertage frei
- Leistungsgerechte Vergütung
- Mitgestaltungsmöglichkeiten beim Speisenangebot
- Arbeiten mit frischen und Regionalen Zutaten

- Möglichkeiten Ideen mit einzubringen
- Die eigene Handschrift den Speisen geben

- Du kümmerst dich gewissenhaft um die Vorbereitung und Durchführung aller Aufgaben, die in der Küche anfallen
- Du stellst sicher, dass sämtliche Hygienevorschriften gemäß HACCP eingehalten werden
- Du arbeitest organisiert, selbstständig und flexibel

Sende uns bitte Deine aussagefähige Bewerbung unter Angabe Deiner Gehaltsvorstellung per Email an vivien.greber@dagnova.de oder per Post an: Dagnova Ahr Weinmanufaktur • Herr Vivien Greber • Heerstr. 91-93 • 53474 Bad Neuenahr - Ahrweiler.
Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!