



WIR SUCHEN AB SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG
FÜR UNSER NEUES RESTAURANTKONZEPT „ONU“
AUF DER LINDAUER INSEL

Koch/Jungkoch (m/w/d) in Vollzeit

Was erwartet Dich:

- Junges, dynamisches Team mit Hands-on-Mentalität und viel Entfaltungsmöglichkeiten
- Elektronische und genaue Arbeitszeiterfassung
- Kein Teildienst und geregelte Arbeitszeiten
- Zuschuss Mitarbeiterverpflegung
- Steuerfreie Zuschläge für Sonn-, und Feiertagsarbeit
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Mitarbeitererevents

Deine Aufgaben:

- Zubereitung von frischen Speisen und Durchführen von à la Carte Service, Bankettveranstaltungen und Caterings
- Warenannahme, Qualitätsprüfung und Dokumentation
- Mitarbeit bei regelmäßigen Inventuren
- Einhaltung und Durchführung der Hygienestandards nach den HACCP-Richtlinien
- Ständige Mitoptimierung von Prozessen und Abläufen

Dein Profil:

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Erfahrung in der gehobenen Küche von Vorteil
- Du bist begeisterungsfähig, belastbar und flexibel
- Ein hohes Maß an Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein und Freude in einem dynamischen Team mitzuarbeiten.
- Bereitschaft zur Feiertags- und Wochenendarbeit

Lust ein Teil von uns zu werden? Dann sende uns deine (Kurz-) Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugnissen an personal@1881-catering.de. Wir freuen uns auf Dich!

1881 Catering GmbH
Rosenstraße 37
88212 Ravensburg
Tel. +49 751 958 988 02
www.1881-catering.de