



Wir suchen für unsere Fränkische Gastwirtschaft mit Weinlaube:

{ **KOCH** (m/w/d)

Ein „Fond“ hat für dich nichts mit Finanzanlagen zu tun?
Julienne ist für dich viel mehr als ein Frauenname?
Du begeisterst Gäste gerne mit deinen Kreationen,
erfindest diese immer wieder neu und schätzt den
abwechslungsreichen Umgang im Küchenteam?

Werde **Koch in Vollzeit** (40h/Woche)
oder **Teilzeit** (20-30h/Woche).

Anforderungen:

- Vorbereiten, Zubereiten und Anrichten von Speisen
- Mitgestaltung der Speisekarte sowie der Speisen
- Kontrolle der Warenwirtschaft in der Lagerhaltung
- Umsetzung von Hygienevorschriften und Einhaltung von Qualitätsstandards

Du bringst mit:

- abgeschlossene Ausbildung zum Koch oder vergleichbare Qualifikationen
- Sorgfalt im Umgang mit Lebensmitteln
- Kenntnis aller Lebensmittelhygiene- und Sicherheitsvorschriften

- sichere und effiziente Bedienung von gängigen Küchengeräten
- gute organisatorische Fähigkeiten für Budgetplanung und Einkäufe
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- hohe psychische und körperliche Belastbarkeit
- Bereitschaft zur Arbeit an Abenden, Wochenenden und Feiertagen
- Präzision und Auge fürs Detail
- Fähigkeit zur Arbeit im Team
- und natürlich: Interesse und Freude an glücklichen Gästen und echtem Genuss!

Wir bieten:

- attraktive Vergütung
- zusätzliche Urlaubstage
- Mitarbeiterabbatte
- kostenfreie Speisen & Getränke
- Mitarbeitererevents

Weitere Jobdetails sowie Fragen zu unseren Jobangeboten beantworten wir gerne persönlich!