

# COMMIS DE CUISINE

M/W/D

## ARBEITSBEGINN

AB SOFORT/  
NACH VEREINBARUNG

## ANSTELLUNGSART

VOLLZEIT

## EINSATZORT

ÖVENTHÜTTE



## > DAS BIETEN WIR DIR

- / Regelmäßige Arbeitszeiten
- / Eine kostenfreie Gym- und Poolnutzung
- / Zahlreiche Rabatte und Reisevorteile
- / Überbetriebliche Bezahlung, sowie Urlaubs- und Weihnachtsgeld und betriebliche Altersvorsorge
- / Elektronische Zeiterfassung & Dienstpläne per App einsehbar
- / kostenfreie Sportkurse & viele weitere wertschätzende Benefits
- / Arbeitskleidung & Sabbatical Modelle

## > DEINE AUFGABEN

- / Als engagierter Teamplayer unterstützt Du deine Kollegen in der Küche im Tagesgeschäft (À la carte & Bankett)
- / Du bist motiviert, Dein Können zu zeigen und Neues dazuzulernen
- / Die Vor- und Nachbereitungsaufgaben in der Küche gehören für dich genauso dazu, wie die Einhaltung der Richtlinien in den Bereichen HACCP und Arbeitssicherheit
- / Deine Liebe zu Lebensmitteln spiegelt sich auch in Deinem verantwortungsvollen Umgang damit wider
- / Du lässt Dich auch in turbulenten Situationen nicht aus der Ruhe bringen, sondern arbeitest zügig statt hektisch

## > DAS BRINGST DU MIT

- / Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/ Köchin und konntest vielleicht schon Berufserfahrung sammeln
- / Deine Freude an gutem Essen und der Spaß am Umgang mit Lebensmitteln öffnet Deinen Blick für liebevolle Details
- / Du bist ein starker Teamplayer und in der Lage selbstständig und zuverlässig zu arbeiten
- / Sauberkeit und Hygiene gehören für dich selbstverständlich dazu
- / Du überzeugst mit Deinem Organisationstalent und Deinem Zeitmanagement

Weitere Details zu uns sowie unsere wertschätzenden Benefits und das Bewerbungsformular findest Du hier:

<https://www.oeschberghof.com/karriere#bewerbungsformular>