

# DER ÖSCHBERGHOF

## COMMIS DU CUISINE

M/W/D

### ARBEITSBEGINN

AB SOFORT/  
NACH VEREINBARUNG

### ANSTELLUNGSART

VOLLZEIT

### EINSATZORT

2\*-Restaurant  
ÖSCH NOIR



### > DAS BIETEN WIR DIR

- / Geregelte Arbeitszeiten
- / Eine kostenfreie Gym- und Poolnutzung
- / Zahlreiche Rabatte und Reisevorteile
- / Übertarifliche Bezahlung, sowie Urlaubs- und Weihnachtsgeld und betriebliche Altersvorsorge
- / Elektronische Zeiterfassung
- / kostenfreie Sportkurse
- / Mitarbeiter:innen-Restaurant

### > DAS ERWARTET DICH

- / Als engagierter Teamplayer unterstützt Du Deine Kollegen in der Küche und sorgst so für einen reibungslosen Ablauf
- / 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

Du findest dich in unserer Beschreibung wieder? Dann bewirb Dich und werde Teil des Öschberg Hof-Teams!  
Wir freuen uns auf Deine vollständige Bewerbung auf <https://www.oeschberghof.com/karriere#bewerbungsformular>