

## COMMIS DE CUISINE FÜR UNSER ESSZIMMER

M/W/D

### ARBEITSBEGINN

AB SOFORT/  
NACH VEREINBARUNG

### ANSTELLUNGSART

VOLLZEIT

### EINSATZORT

Im Hotelrestaurant  
ESSZIMMER mit 220 Sitzplätzen



### > DAS BIETEN WIR DIR

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

### > DAS ERWARTET DICH

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

### > 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, zuverlässig und vor allem gastorientiert zu arbeiten
- / Du überzeugst mit Deinem Organisationstalent und Deinem Zeitmanagement
- / Sauberkeit und Hygiene gehören für dich selbstverständlich dazu

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