

DER ÖSCHBERGHOF

FRÜHSTÜCKSKOCH

M/W/D

ARBEITSBEGINN

AB SOFORT/
NACH VEREINBARUNG

ANSTELLUNGSART

VOLLZEIT

EINSATZORT

ESSZIMMER



> DAS BIETEN WIR DIR

- / Regelte 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

- / Deinen Bereich führst du eigenverantwortlich und sorgst mit Deiner fachlichen Kompetenz für einen reibungslosen Ablauf
- / 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

> DAS BRINGST DU MIT

- / Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin, im Restaurant-/ Hotelfach, oder als Hauswirtschafter/ -in
- / Du bist ein starker Teamplayer und in der Lage selbstständig und zuverlässig zu arbeiten, dabei zeigst Du uns Deine hohe Einsatzbereitschaft
- / Deine Freude an gutem Essen und der Spaß am Umgang mit Lebensmitteln öffnet Deinen Blick für liebevolle Details

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>