

Stellenangebot Köchin/Koch (m/w/d)

Wir suchen eine Köchin/einen Koch für unsere Bio-Großküche und möchten unser Team gerne mit dir erweitern!

lernen – natur – erholen

Hast du eine **Kochausbildung**, oder **langjährige Erfahrungen in der Gastronomie**?
Begeisterst du dich für die **frische, gesunde und vegetarische Küche**?
Dann bist du bei uns richtig!



Dein Profil

- Du bist teamfähig, motiviert und arbeitest zuverlässig und strukturiert.
- Du hast ein gepflegtes Auftreten und bist freundlich und zuvorkommend, auch im Kontakt mit unseren Gästen.
- Du arbeitest eigenständig, bist lernfähig und kannst Verantwortung übernehmen.

Deine Aufgaben

- Zubereitung des warmen Hauptgerichtes, Suppen, Saucen, frischen Salaten, Dressings und Desserts; alles aus vollwertigen Bio-Lebensmitteln.
- Aufbau und ansprechende Gestaltung des Buffets.
- Bei Interesse: Übernahme der Schichtleitung und/oder Mitarbeit bei organisatorischen Aufgaben, wie Planung des Speiseplans oder Bestellungen.

Das bieten wir Dir

- Buntes, motiviertes und wertschätzendes Team. Gegenseitige Unterstützung, angenehmes Arbeitsklima und flache Hierarchien.
- Du kannst zwischen 30 (**4-Tage-Woche**) und 40 Arbeitsstunden/w wählen.
- Faires, leistungsgerechtes Gehalt.
- Geregelte Arbeitszeiten (Frühschicht 6.30-15.00 Uhr und Spätschicht 12.00-20.30 Uhr).
- Mitarbeiterverpflegung, meist dreimal täglich.

Wir suchen motivierte Personen mit Lust und Freude am Kochen.

Sende deine aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf, Bewerbungsfoto, Anschreiben, Zeugnissen, Gehaltsvorstellungen und dem frühestmöglichen Eintrittswunsch bitte an:

Seminarzentrum fünfseenblick GmbH

z.Hd. Herrn Thomas Männle

Kurstraße 4, 34549 Edertal-Bringhausen

maennle@seminarzentrum-fuenfseenblick.de

Weitere Informationen: www.seminarzentrum-fuenfseenblick.de