



KOCH (M/W/D)

Im Platzhirsch trifft der feine Gaumen auf kulinarische Kindheitserinnerungen.

Im Herzen Oberschwabens, suchen wir eine Unterstützung mit Berufserfahrung, für die das Kochen eine Leidenschaft darstellt und die bereit ist, im Team, einen Ort voller Geschmackserlebnisse mitzugestalten.

Als Koch verwöhnst du unsere Gäste nach allen Regeln der Kunst; gut bürgerlich als auch gehoben mit regionalen Produkten.

Von unserem Küchenteam erwarten wir dieselbe Arbeitsphilosophie hinter der auch wir stehen; Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit und Teamarbeit.

DEINE AUFGABEN:

- Selbständige Produktion aller Speisen
- Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandard und Einhaltung der HACCP-Verordnungen
- Kontrolle des Warenbestandes sowie systemische Bestellung in Absprache mit dem Küchenchef
- Unterstützung des Küchenteams bei allen anfallenden Aufgaben
- Vor- und Nachbereitungsarbeiten
- Wirtschaftliches Handeln bei Warenzubereitung

DEIN PROFIL:

- Berufserfahrung als Koch/Köchin in einer á la carte Küche
- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin wäre wünschenswert
- Freude am Kochen und eine saubere Arbeitsweise
- Gute Deutsch- oder Englischkenntnisse in Wort und Schrift

WIR BIETEN:

- Ein unbefristetes Arbeitsverhältnis
- Leistungsgerechte Bezahlung
- elektronische Zeiterfassung der Arbeitsstunden
- Individuelle Einflussnahme auf die Arbeitszeiten
- Kostenloses oder vergünstigtes Essen und Getränke in allen Häusern der Allgäuer F&B

Bewerbungen an: personal@platzhirsch-erolzheim.de