

## **Wir suchen zur Verstärkung unseres Küchenteams einen Koch/Köchin**

### Ihr Profil:

- Sie verfügen über eine erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch
- Sie überzeugen durch Kreativität, Belastbarkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Berufsbegeisterung und Motivation bringen Sie mit
- Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz sind für Sie selbstverständlich

### Ihre Aufgaben:

- Einsatz in unserer à la carte und Bankett Küche
- Produktion, Vor- und Zubereitung von Speisen
- Sie sorgen für erstklassige Speisenqualität und einen kostenbewussten Verbrauch aller Lebensmittel
- Arbeitsplatzhygiene ist für Sie selbstverständlich
- Kreatives Hand-In-Hand Arbeiten mit den Kolleginnen und Kollegen
- Einhalten unserer hohen Qualitätsstandards

### **Sengelmannshof**

Im Hotel-Restaurant Sengelmannshof bieten wir nicht nur Gastlichkeit, sondern auch die Tradition von einem Jahrhunderte alten Fachwerkhaus, dass sich dem Wandel wohltuend angepasst hat.

Das Herz unseres Restaurants ist die Küche. Bodenständig und weltoffen, beste und regionale Produkte begleiten die immer neue Küchenentwicklung.

Sie möchten ein Teil des Küchenteams werden und die immer neue Küchenentwicklung unterstützend begleiten, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

### **Wir bieten:**

- Eine anspruchsvolle und vielseitige Aufgabe mit viel Raum für eigene Ideen
- Übertarifliche Bezahlung
- Eigene Verantwortungsbereiche
- kostenfreie Park Möglichkeit
- Direkte Anbindung an die öffentlichen Verkehrsmittel

Wir haben Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, postalisch oder per E-Mail, zu und wir melden uns zeitnah bei Ihnen zurück.