



Unsere Küchencrew sucht ein neues Teammitglied. Gemeinsam sorgt ihr mit der Zubereitung toller Speisen für einen natürlich, authentischen Genuss bei unseren à la carte- und Bankettgästen. Was auf den Tisch kommt? Das Beste, was Saison hat. Wir geben frischen, heimischen Zutaten den Vorzug, legen viel Wert auf ihre Herkunft – zum Wohl von Land und Tier. Qualität kommt bei uns vor Quantität. Aus diesem Grund ist unsere Speisekarte bewusst reduziert. Altbewährtes trifft auf frische Ideen. Ohne Chi-Chi, aber immer mit einer großen Portion Leidenschaft und Herzblut.

Unsere Philosophie schmeckt dir? Dann bist du unser neuer

Koch (m,w,d)

in unserem Restaurant am Standort Bücken.

DAS MACHST DU BEI UNS:

- Mise-en-place-Arbeiten und Speisen nach vorgegebenen Rezepturen zubereiten.
- Den eigenen Posten voll im Griff haben und gemeinsam mit den Kollegen alles zeitgleich auf den Teller bringen.
- Warenbestände kontrollieren und bei Bestellungen zuarbeiten.
- Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz sowie in den Lagern und Kühlhäusern sicherstellen.
- Überprüfen der gelieferten Waren sowie fachgerechte Lagerung.
- Und nicht zuletzt: kochen, kochen, kochen und unseren Gästen eine genussvolle Zeit bereiten.

DU PASST ZU UNS, WENN

- Dir das Arbeiten im gut besuchten à la carte-Restaurant gefällt.
- Du Spaß am Experimentieren mit verschiedenen Zutaten und Produkten hast.
- Dir koordiniertes Arbeiten leicht von der Hand geht, auch wenn die Bonleiste mal etwas länger ist.
- Du zuverlässig bist und Spaß daran hast, dich im Team um unsere Gäste zu kümmern.
- Du unkomplizierte Zusammenarbeit schätzt, denn bei uns packt jeder mit an und übernimmt Verantwortung.
- Du Lust hast, Neues zu lernen, wertvolle Erfahrungen zu sammeln und Routine zu erwerben.
- Du idealerweise eine Ausbildung und/oder Erfahrung als Koch vorzuweisen hast.

DAS BIETEN WIR DIR DAFÜR:

- Du arbeitest in einem jungen, motiviertem Team mit flachen Hierarchien.
- Kommunikation auf Augenhöhe ohne unnötige Floskeln.
- Übertarifliche Bezahlung zzgl. Trink- und Weihnachtsgeld.
- Du bekommst einen Zuschlag, wenn du zwischen 20 und 6 Uhr sowie an Sonntagen arbeitest.
- Jede Minute wird bei uns gezählt. Deine Arbeitszeit wird genauestens erfasst und auf Deinem Arbeitszeitkonto gutgeschrieben.
- Kostenfreier Zugang zu unserem Fitnessstudio.
- Wir übernehmen für Dich die Reinigung Deiner Kochkleidung.
- Wir laden zu Sommer- und Weihnachtsfesten ein, denn gemeinsame Erlebnisse abseits der Arbeitsroutine sind uns wichtig.

DU UND WIR, DASS PASST GUT ZUSAMMEN?

Dann los: Sven Thöle freut sich über Deine Bewerbung und ist Ansprechpartner, wenn es Fragen gibt.

THÖLES LANDHOTEL BÜCKEN

Hoyaer Str. 33, 27333 Bücken
Sven Thöle // Geschäftsführer

Tel: 0175-7203832

Mail: karriere@thoeles.de