



KOCH/KÖCHIN


Vollzeit/Teilzeit (m/w/d)



Bei uns gibt es keine festgefahrene Küchenlinie.
Heute klassisch, morgen kreativ,
übermorgen komplett neu - Hauptsache mit
Herz, Handwerk und Geschmack.

Deine Aufgaben

- 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.

Bewerbung

 Thöles Betriebs GmbH
Hoyaer Straße 33
27333 Bücken

 04251-93000
 karriere@thoeles.de

 www.thoeles.de



Oder einfach über unser
Online-Formular.

Was du mitbringst

- Spaß daran, wenn das Restaurant rappellvoll ist
- Freude am Experimentieren mit verschiedenen Zutaten und Produkten
- koordiniertes Arbeiten, auch wenn die Bonleiste mal etwas voller hängt
- Zuverlässigkeit und Spaß daran, im Team zu arbeiten
- ein ruhiges Gemüt, um stressige Situationen gut zu meistern
- eine Ausbildung und/oder Erfahrung als Koch