



https://zum-ravensburger.de/?post_type=jobs&p=1244

Koch (m/w/d)

Beschreibung

Sind Sie freundlich, denken positiv, sind lebendig und unkompliziert? Dann passen Sie perfekt zu uns.

Wer sind wir?

Das Restaurant „Zum Ravensburger“ im 4-Sterne Hotel Späth unter der Leitung von Jan-Philip Regolien.

Wir suchen noch einen Koch/Köchin zur Unterstützung unseres Teams.

Das eigenständige Restaurant befindet sich in Bad Windsheim im ****Hotel Am Kurpark Späth.

Zu Ihren Aufgaben zählen unter anderem:

- Produktion von Buffets für Mittag- und Abendessen
- Warme und kalte Küche
- Einhaltung unserer Qualitäts- und Hygienestandards nach HACCP-Richtlinien
- Kleinere Veranstaltungen (Hochzeiten, Geburtstage)

Voraussetzungen für die Besetzung dieser Stelle sind:

- Teamfähigkeit
- Sie sind in der Lage, selbstständig und verantwortungsbewusst zu arbeiten.
- Wir freuen uns auf wertvolle Erfahrungen aus der Gastronomie.

Wir bieten:

- Keinen stressigen a-la-carte-Service, nur Buffet
- Sonntag Familientag (Ruhetag)
- 5-Tage-Woche | Brutto 3000 €
- Betriebsferien: 2 Wochen im Dezember über Weihnachten
- Gestaltungsspielraum für Ihre eigenen Ideen und Initiativen
- 8 Stunden aufgeteilt in 50 % Teildienst & 50 % 13:00 – 21:00 Uhr
- Unbefristete Festanstellung
- Bei Zuzug die ersten 4 Monate kostenlos ein Apartment, Unterstützung bei der Wohnungssuche
- Steuerfreie Bonusleistungen wie Tankgutscheine etc.
- Mitarbeiter E-Bike
- Zuschläge für Nacht- und Feiertagsarbeit
- Tolle Stimmung im Team

Bewerbungsunterlagen an:

Jan-Philip Regolien
Obertiefer Straße 40

Arbeitgeber

Zum Ravensburger – Restaurant
Regolien

Vollzeit

Arbeitsort

Obertiefer Straße 40, 91438, Bad
Windsheim, Bayern, Deutschland

Basislohn

3000 €

Veröffentlichungsdatum

Dezember 4, 2023

Jetzt bewerben

91438 Bad Windsheim

jan-philip.regolien@zum-ravensburger.de

Tel.: 09841/9020