



## STELLENANZEIGE – KOCH M/W/D IN TEIL- ODER VOLLZEIT

---

Unser familiengeführtes Hotel mit 25 Zimmern verfügt über mehrere Veranstaltungsräume und ein Restaurant mit ca. 45 Sitzplätzen.

Im Restaurant bieten wir von Dienstag – Samstag von 17:30h – 20:30h à la carte Küche an.

Für Feierlichkeiten/Gruppen sind Öffnungszeiten nach Absprache möglich.

Veranstaltungen wie Familienfeiern, Hochzeiten, Kegelabende, ...finden häufig freitags und samstags statt. Sonntags ist in der Regel Ruhetag.

### Dein Profil

- Optimalerweise gelernter Koch (m/w/d) alternativ Berufserfahrung im Bankett und à la carte Bereich
- Teamgeist, Zuverlässigkeit, Flexibilität
- Strukturierte Arbeitsweise
- Gäste- und Dienstleistungsorientierung

### Deine Aufgaben

- Vorbereiten, Zubereiten und Anrichten der Speisen
- Unterstützung des Küchenchefs und dessen Vertretung in seiner Abwesenheit
- Berücksichtigen der entsprechenden Küchen- und Hygienevorschriften (HACCP)

### Wir bieten

- 30 Urlaubstage
- Urlaubs - & Weihnachtsgeld ab 1 Jahr Betriebszugehörigkeit
- Arbeitszeitkonto (Überstundenabbau durch Zeitausgleich)
- Keinen Teildienst
- Moderne Küchenausstattung
- Wunschtage sowie die Anzahl der Arbeitsstunden und Arbeitszeiten können individuell abgesprochen werden

Unser Küchenchef mit seinem Team freut sich auf deine Unterstützung – ab sofort oder nach Vereinbarung!

Melde dich gerne bei Carsten Dammann per Telefon unter 04163 80760 oder per E-Mail: [c.dammann@hotel-zur-eiche.de](mailto:c.dammann@hotel-zur-eiche.de).

