



Am Rande des Kaiserstuhls und in der Nähe der Stadt Freiburg befindet sich die Erlebnisgastronomie Heuboden, bestehend aus zwei 4-Sterne-Hotels, Tagungszentrum, ein gut-bürgerliches Restaurant sowie die Heuboden Dancing Clubs. Als Familienunternehmen, Gastronomen und Teamplayer sind wir mit großer Leidenschaft und Genuss Gastgeber. Seit über 45 Jahren ist die Erlebnisgastronomie ein Ort für Gastfreundschaft und bietet die perfekten Bedingungen und das passende Ambiente für einen Aufenthalt, eine Tagung oder eine Feierlichkeit.

Möchtest du mit uns was erleben?

Koch (m/w/d)

Deine Aufgaben...

Eigenverantwortliche Führung des Küchenpostens, Mise-en-place Tätigkeiten, Kreatives anrichten von Speisen, Herstellung und Zubereitung von Speisen für unsere Gäste, Warenannahme und Warenkontrolle, fachgerechte Lagerung der Waren, Einhaltung aller hygiene- und lebensmittelrechtlichen Auflagen und Bestimmungen, Verantwortlich für die Sauberkeit am Arbeitsplatz und Postenmanagements, Sorgfältiger Umgang mit Waren sowie Kücheninventar

Deine wichtigsten Vorteile...

- Geregelte Arbeitszeiten mit 5 Tage Woche, oder diverse Teilzeitmodelle möglich
- Unterbringung in einer Personalwohnung möglich
- Sicheres Arbeitsverhältnis mit übertariflicher Zahlung in einem Ganzjahresbetrieb
- Hansefit
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Teamveranstaltungen- und feiern

Was wir uns wünschen...

- eine abgeschlossene, fachspezifische Ausbildung in der Gastronomie
- Eigenverantwortliche Führung des Küchenpostens
- Liebe zum Detail
- Sorgsamer, korrekter Umgang mit den gestellten Arbeitsmitteln und Produkten
- Zuverlässigkeit & Verantwortungsbewusstsein

Unternehmen: Heuboden GmbH, Umkirch
Abteilung: Küche | Eintrittsdatum: ab sofort
Ansprechperson: Niklas Blum
jobs@heuboden.de | 0162 9250036