

Koch (m/w/d)

Wer wir sind:

Das Restaurant von Schloss Ribbeck im Havelland ist ein überregional gut eingeführtes und repräsentatives Haus mit guter regionaler und überregionaler Küche.

Ihre Aufgaben:

Herstellung und Zubereitung von Speisen auf allen Posten.
Wareneinkauf mit Prüfung der Liefermengen, Qualität, HACCP-Richtlinien, Temperaturen und Gewichte.
Durchführung der laufenden Waren- und Lagerkontrolle sowie der Inventur.
Einhaltung der Vorschriften nach „HACCP“.
Kontrolle des gesamten Küchenequipments / Pflege.
Aktive Mitarbeit bei verschiedenen Events (Outdoor, Indoor).

Ihr Profil:

Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin.
Mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie.
Sie verbinden handwerkliches Geschick mit Leidenschaft und Kreativität.
Hohe Serviceorientierung und Teamfähigkeit.

Ihre Benefits sind:

- Work-Life-Balance, übertarifliche Urlaubstage, flexible Arbeitszeiten.
- Übertarifliche Bezahlung.
- Urlaubsgeld im Sommer und im Winter.
- Prämiensystem.
- kostenlose Arbeitsbekleidung und Zuschuss für Arbeitsschuhe.
- Zuschuss Mobilitätskarte.
- Werbeprämie für erfolgreiche Mitarbeiterempfehlungen.
- Hochwertiges, kostengünstiges Personalesen sowie ausgewählte kostenlose Getränke.
- Entwicklungsmöglichkeiten.

Bitte senden Sie uns Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen an die unten angeführte Adresse oder rufen Sie direkt für einen Vorstellungstermin an:

Geschäftsführer Frank Wasser
E-Mail: info@schlossribbeck.de
Telefon: 033237 8590-0

Schloss Ribbeck GmbH

Ein Unternehmen des Landkreises Havelland
Theodor-Fontane-Straße 10 - 14641 Nauen OT Ribbeck
Telefon: (033 237) 85 90 0 - Telefax: (033 237) 85 90 28
info@schlossribbeck.de www.schlossribbeck.de

Geschäftsführer: Frank Wasser

Mittelbrandenburgische Sparkasse in Potsdam
IBAN: DE19160500003810024316 - BIC: WELADED1PMB
Handelsregister B 20207 - Amtsgericht Potsdam - USt-IdNr. DE253703238