

## Unser Team sucht Dich in Vollzeit

### KOCH/KÖCHIN

- Kreativität und leistungsorientiertes Arbeiten in einem motivierten Team sind voll dein Ding
- Nach einer ausführlichen Einarbeitungsphase durch deine Kollegen bist du selbstständig für das leibliche Wohl unserer Kunden verantwortlich
- Auf Veranstaltung organisierst und koordinierst du dein Küchenteam vor Ort und bist für alle Vor- und Zubereitungen verantwortlich

### DAS BRINGST DU MIT

- Durch deine Ausbildung, und / oder deine Berufserfahrung verfügst du über ein qualifiziertes gastronomisches Fachwissen
- Zuverlässigkeit, eine hohe Dienstleistungs- und Einsatzbereitschaft sowie ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein zeichnen dich aus
- Als Organisationstalent behältst du auch in stressigen Situationen den Überblick
- Du hast einen Führerschein Klasse B
- Dein freundliches Wesen, deine kommunikationsstarke Persönlichkeit und dein gepflegtes Erscheinungsbild verleihen dir einen souveränen Auftritt beim Arbeiten am Büffet vor dem Gast

### DAS BIETEN WIR

- Ein übertarifliches Grundgehalt mit klarem und langfristigem Entwicklungsplan
- Weihnachtsgeld
- Urlaubsgeld
- Betriebliches Altersvorsorgemodell mit Arbeitgeberbeteiligung
- Rabatte beim Einkauf in unserer Kochmanufaktur
- Zuverlässig planbarer Urlaub in den Sommerferien und zum Jahreswechsel

### KONTAKT

Dann freuen wir uns auf deinen aussagekräftigen Steckbrief mit Lebenslauf an [markus.wittich@gourmet-compagnie.de](mailto:markus.wittich@gourmet-compagnie.de)

Gerne stehen wir bei Fragen auch telefonisch zur Verfügung  
0711 4704415