



WO SIE ARBEITEN

Marc Höhnes Elsbach Restaurant: steht für: Neue Westfälische Küche • Fischspezialitäten • ausgesuchte Spitzenweine • Business Lunch & Mittagskarte • Kochschule • „Made by Marc“ Spezialitäten • Catering & Eventlocation

Beim Elsbach Restaurant, einem der führenden Gastronomien in der Region, schmecken Sie Können und Leidenschaft, Frische und Aromen heimatlicher Produkte. Ob anspruchsvolle Klassiker oder innovative Gaumenfreuden der neuen Westfälischen Küche: Wählen Sie aus unserer täglich wechselnden Mittagskarte (Mo-Fr) zu kleinen Preisen, unserer saisonalen à la Carte-Karte oder den Tagesempfehlungen.

Lust, loszulegen und Ihre Talente in Marc Höhnes Elsbach Restaurant als

JUNG-KOCH/ KÖCHIN - Commis de Cuisine

einzubringen?

WORUM ES GEHT

- Sie sind zuständig für die Vor- und Zubereitung der Speisen auf Ihrem Posten.
- Professionell verarbeiten Sie unsere frischen Waren hochwertig und ansprechend.
- Sie beachten die Mengen- und Gewichtsangaben von Rezepturen bei der Zubereitung von Speisen.
- Verräumen und pflegen von Ware
- Mitverantwortlich für Ordnung und Sauberkeit sowie Einhaltung der HACCP-Standards.
- Anleiten von Azubis

WAS SIE MITBRINGEN

- eine abgeschlossene Kochausbildung in der gehobenen Gastronomie bzw. Hotellerie absolviert haben
- Berufserfahrung - bevorzugt in der westfälischen Küche - mitbringen
- motiviert sind und sich für die Welt des Kochens begeistern sowie fundierte Fachkenntnisse auf diesem Gebiet aufweisen
- kreativ sind und Liebe zum Detail haben
- selbständiges und umsichtiges Arbeiten gewöhnt sind
- Teamgeist haben
- den Sinn fürs Wesentliche haben und auch in stressigen Situationen den Überblick behalten.

Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Fleiß und Saubarkeit, Belastbarkeit sowie die Bereitschaft auch abends oder am Wochenende zu arbeiten, sind bei uns Grundvoraussetzungen. Ein sicheres, selbstbewusstes Auftreten sowie ein positives Erscheinungsbild runden Ihre Persönlichkeit ab.



Führerschein erwünscht

WAS WIR BIETEN

- Sie erhalten übertarifliche und pünktliche Entlohnung bei einer 40 Std./ Woche (5 Arbeitstage im Teildienst)
- Alle berufsüblichen Tätigkeiten im à la carte Geschäft und im Bankettbereich
- Einen modernen Arbeitsplatz und eine kreative Karte
- Sie arbeiten in einem offenen und familiären Unternehmensumfeld.
- Einen sicheren Arbeitsplatz mit viel Eigenverantwortung in einem jungen Team.
- Einen zukunftsorientierte, auf Langfristigkeit ausgerichtete Anstellung
- Spannender und abwechslungsreicher Arbeitsalltag
- Gute Weiterentwicklungsmöglichkeiten.
- Kostenlosen Parkplatz im Elsbach Parkhaus

LUST BEKOMMEN? DANN FREUEN WIR UNS AUF IHRE BEWERBUNG

Bitte schicken sie Ihren Lebenslauf per Mail an:

info@elsbach-restaurant.de

oder postalisch an:

Elsbach Restaurant

Goebenstraße 3-7

32052 Herford

Ihr Ansprechpartner ist Marc Höhne.

Für den ersten Eindruck ist Ihr Lebenslauf völlig ausreichend, gerne können Sie weitere Unterlagen, wie z.B. Zeugnisse, zu einem späteren Zeitpunkt nachreichen.