



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

KOCH/ KÖCHIN (m/w/d)

einzubringen?

WO DU ARBEITEST

Marc Höhnes Restaurant im Elsbach Haus, N° 1 bei Tripadvisor in Herford, steht für: Kreative à la Carte Gerichte, Fisch- Fleisch und Veggie-Spezialitäten aus aller Welt, ausgesuchte Spitzenweine, Business Lunch, Kochschule, Catering & Event, sowie für die eigene Produktlinie „Made by Marc“ & unser selbstgebackenes Sauerteigbrot.

WORUM ES GEHT

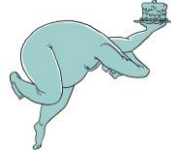
- Du bist zuständig für die Vor- und Zubereitung der Speisen auf Deinem Posten.
- Professionell verarbeitest Du unsere frischen, qualitativ hochwertigen Waren lecker und ansprechend.
- Du bist mit den Werten und Vorgaben unseres Gastronomiekonzeptes vertraut und beachtest unsere Rezepturen bei der Zubereitung.
- Gemeinsam seid Ihr zuständig für Verräumen und pflegen von Ware.
- Mitverantwortlich für Ordnung und Sauberkeit, nicht nur an Deinem Arbeitsplatz.
- Einhaltung von Arbeitssicherheits- und HACCP-Standards, sowie der Allergenen Verordnung.
- Anleiten von Azubis.

WAS WIR BIETEN

- Jahresgehalt: 36.000 – 48.000 € Brutto, je nach Qualifikation - bei pünktlicher Entlohnung
- Geregelt Arbeitszeiten an 4,5 Tagen/ Woche in zwei Schichten (Früh und Spät)
- Früh Feierabend: Küche schließt abends um 20:30 Uhr (Mo – Fr), samstags um 21 Uhr
- Frei an Sonn- und Feiertagen! (Vorbehaltlich Ausnahmen)
- Elektronisches Arbeitszeitkonto mit 100% Ausgleich
- 28 Tage Urlaub
- Betriebsferien zwischen Weihnachten und Neujahr, sowie Ostern
- Trinkgeld-Anteil
- Verpflegung während der Arbeitszeit
- Bereitstellung von Kochjacken und deren kostenlose Reinigung
- Kostenloser Parkplatz im Elsbach Parkhaus
- Einem modernes Arbeitsumfeld mit kreativer, saisonal wechselnder Karte = spannender und abwechslungsreicher Arbeitsalltag
- Sicherer Arbeitsplatz mit viel Eigenverantwortung in einem super Team
- Sehr gute Weiterentwicklungsmöglichkeiten/ Aufstiegschancen bei guter Leistung
- Eine zukunftsorientierte, auf Langfristigkeit ausgerichtete Anstellung.

WAS DU MITBRINGST

- Erfolgreich abgeschlossene Kochausbildung in der Gastronomie bzw. Hotellerie.



- Motivation, sich für die Welt des Kochens begeistern, mit fundierten Fachkenntnissen auf diesem Gebiet.
- Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein.
- Belastbar, auch wenn es stressig wird.
- Gute Deutschkenntnisse, Fleiß und Sauberkeit sowie die Bereitschaft auch abends oder samstags zu arbeiten, sind bei uns Grundvoraussetzungen.
- Ein sicheres Auftreten sowie ein gepflegtes, positives Erscheinungsbild runden Deine Persönlichkeit ab.
- Führerschein gewünscht, aber kein muss.

LUST BEKOMMEN? DANN FREUEN WIR UNS AUF DEINE BEWERBUNG

Bitte schicke Deinen Lebenslauf per Mail an:

info@elsbach-restaurant.de

oder postalisch an:
Elsbach Restaurant
Goebenstraße 3-7
32052 Herford

Dein Ansprechpartner ist Marc Höhne persönlich.

Für den ersten Eindruck ist Dein Lebenslauf völlig ausreichend, gerne kannst Du weitere Unterlagen, wie z.B. Zeugnisse, zu einem späteren Zeitpunkt nachreichen.