

KOCH (m/w/d) ab sofort | Vollzeit

Unser Restaurant Bückingsgarten ist ein ganz besonderer Ort – nicht nur für unsere Gäste. Auch wir sind gerne hier. Spektakulärer Blick über die Dächer von Marburg, unterhalb des historischen Landgrafenschlosses. So lässt es sich arbeiten! Unsere Gäste fühlen sich in diesem Ambiente pudelwohl und genießen unsere ausgezeichnete Küche.

Weil wir manchmal alle Hände voll zu tun haben, suchen wir Unterstützung. Wir sind alles andere als 0815, eher so 35037 – echte Marburger eben. Wenn Du auch für die Gastronomie brennst und Lust hast mit anzupacken, dann bewirb Dich!

SO LÄUFT DAS BEI UNS

- Wir sind alle nett (wirklich) und behandeln uns respektvoll und freundschaftlich.
- Familie geht vor, das verstehen wir. Deshalb achten wir auf eine flexible, faire Schichtenteilung mit der Du planen kannst.
- Um die Arbeitskleidung und deren Reinigung muss sich bei uns niemand Gedanken machen.
- Freu Dich auf eine lockere Arbeitsatmosphäre – wenn Du gerade nicht kochst, kochen wir auch nur mit Wasser.
- Wir arbeiten mit modernen und zeitgemäßen Arbeitsmaterialien, damit wir das Beste aus uns herausholen können.

DAS IST ZU TUN

- Mit Liebe für's Detail zauberst Du kulinarische Feuerwerke.
- Bei der Zusammenstellung von Menüs, Tages-, Wochen- und Saisonkarten gibst Du deinen kreativen Senf dazu.
- Du nimmst die Lieferung frischer Produkte entgegen und prüfst sie auf Leib und Seele.
- Du sorgst für den reibungslosen Organisations- und Arbeitsablauf in der Küche und schaffst es, das Team selbst in stürmischen Zeiten zu bändigen.

DAS KANNST DU

- Du hast deine Leidenschaft zum Beruf gemacht: Mit einer abgeschlossenen Berufsausbildung als Koch oder Köchin und ein paar Jahren Berufserfahrung auf dem Buckel bist Du bestens aufgestellt.
- HACCP hat für Dich nichts mit Hackbraten zu tun. Du weißt genau, was zu tun ist.
- Deine fünf scharfen Sinne erkennen ein qualitativ hochwertiges Produkt sofort.
- Du kennst Dich bestens mit saisonalen Lebensmitteln aus und bist mutig genug zu neuen, innovativen Kombinationen zu greifen.
- Uns ist wichtig, dass Du selbstständig arbeiten kannst und direkt erkennst, wo Du anpacken kannst.
- Die Gastronomie schläft nicht – vor allem nicht am Wochenende. Daher solltest Du in stressigen Momenten starke Nerven zeigen. Aber das kennst Du ja.

KLINGT GUT?

Dann nichts wie ran an die Tasten! Schicke deine Bewerbung inklusive Lebenslauf und Qualifikationen an bewerbung@vilavitamarburg.de. Du hast Fragen? Die beantwortet unser Restaurantleiter **Joachim Schulz** gerne. Ruf ihn einfach unter **06421 165 77 71** an. Wir freuen uns auf Dich!