

## KOCH (m/w/d)

ab sofort | Vollzeit

Unser Waldschlösschen im idyllischen Marburger Umland glänzt mit Landhauscharme. Das Restaurant inklusive Eventlocation lädt zum wohligen Beisammensein ein. Gemeinschaft ist auch für unsere Kolleg:innen wichtig, denn nur gemeinsam können wir unseren Gästen den Tag versüßen. Unsere Räume und Sonnenterrasse sind ein Traum – jeden Tag dürfen wir da verbringen, wo andere vom Alltag abschalten möchten. Damit wir wie gehabt eine anspruchsvolle regionale Küche und erstklassigen Service anbieten können, sind wir auf der Suche nach weiteren Schlässis, die Lust haben, mit anzupacken.

### SO LÄUFT DAS BEI UNS

- Um bei der Arbeit alles geben zu können, brauchen wir Erholungsphasen. Deshalb gönnen wir uns 30 Tage Urlaub im Jahr – und keinen Tag weniger. Deinen Urlaubsplänen steht also nichts im Weg!
- Neu in Marburg und noch keine Bleibe? Wir lassen Dich nicht im Regen stehen. Für die Übergangszeit hast Du die Möglichkeit, eine Mitarbeiterwohnung zu ergattern. Lass uns darüber sprechen und wir schauen, was wir tun können
- Wir bieten Schulungen und Weiterbildungen, damit jede:r die Chance hat, sich weiterzuentwickeln.
- Jährliche Mitarbeitergespräche sind Ehrensache.
- Jahressonderzahlung? Garantiert! Vermögenswirksame Leistungen und betriebliche Altersvorsorge? Klar!
- Um die Reinigung der Personalkleidung muss sich bei uns niemand Gedanken machen.
- Unsere Mitarbeitererevents sind keine Pflichtveranstaltungen, aber Du bist herzlich eingeladen!

### 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@vilavita.de](mailto:bewerbung@vilavita.de). Du hast Fragen? Die beantwortet unser Restaurantleiter **Stefan Cabras** gerne. Ruf ihn einfach unter **06421 1750271** an. Wir freuen uns auf Dich!