

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

Unser AROMA Bistro & Deli vereint eine der besten Eismanufakturen Deutschlands, ein modernes Schulungs- und Konferenzzentrum sowie ein innovatives Betriebsrestaurant. Wenn Du einen abwechslungsreichen Job mit vielfältigen Aufgabenbereichen suchst, dann werde Teil unseres Teams. Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!

SO LÄUFT DAS BEI UNS

- Familie geht vor, das verstehen wir. Deshalb achten wir auf eine flexible, faire Schichtenteilung mit der Du planen kannst.
- Um deine Anfahrt musst Du Dir dank Jobticket und guter Verkehrsanbindung keine Gedanken machen.
- Wir arbeiten mit modernen und zeitgemäßen Arbeitsmaterialien, damit wir das Beste aus uns herausholen können.
- Vergünstigte Personalverpflegung, vermögenswirksame Leistungen, Zuschuss zur betrieblichen Altersvorsorge und Jahressonderzahlungen gibt es on top.
- Unsere Mitarbeitererevents sind keine Pflichtveranstaltungen, aber Du bist herzlich eingeladen!

DAS IST ZU TUN

- Mit Liebe für's Detail zauberst Du leckere Speisen.
- Bei der Zusammenstellung von Menüs, Tages-, Wochen- und Saisonkarten gibst Du deinen kreativen Senf dazu.
- Neben dem Kochlöffel nimmst du auch allgemeine organisatorische Aufgaben in die Hand.
- 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 bist Du bestens aufgestellt.
- HACCP hat für Dich nichts mit Hackbraten zu tun. Du weißt genau, was zu tun ist.
- Uns ist wichtig, dass Du selbstständig arbeiten kannst und direkt erkennst, wo Du im Team anpacken kannst.
- Die Gastronomie schläft nicht – daher solltest Du in stressigen Momenten starke Nerven zeigen. Aber das kennst Du ja.
- Du zeichnest Dich aus durch ein gastfreundliches und kompetentes Auftreten, bist zuverlässig, diskret und loyal.

KLINGT GUT?

Dann nichts wie ran an die Tasten! Schicke deine Bewerbung inklusive Lebenslauf und Qualifikationen an bewerbung@vilavita.com. Du hast Fragen? Die beantwortet **Maximilian Tide aus der Personalabteilung** gerne. Ruf ihn einfach unter **06421 6005-694** an. Wir freuen uns auf Dich!