WIESENSTEIN

Speisenmeisterei

Mit Hand und Herz bei der Sache sein – als Teil des Wiesenstein Teams!

Bereits seit 15 Jahren bieten wir süddeutsche Spezialitäten in der Hauptstadt an. Während dieser Zeit haben wir viele Erfahrungen gesammelt und einige beinahe schon Traditionen haben sich entwickelt. Nun haben wir uns weiterentwickelt um auch in den nächsten 15 Jahren zeitgemäß für unsere Gäste mit hochwertigen und bekömmlichen Gerichten da zu sein. Zusammen mit Sternekoch Peter Frühsammer stellen wir unsere Liebe zum Handwerk noch mehr in den Mittelpunkt.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine(n)

Köchin/Koch

Zu den Aufgaben gehören:

- Speisenzubereitung im a la carte und deren Vorbereitung
- Verarbeitung der Lebensmittel
- Warenbehandlung
- Einhalten der Standards und der Rezepturen
- Einhalten der Hygienerichtlinien
- Reinigung des Arbeitsplatzes
- Einhalten der Vorschriften für Lebensmittellagerung, insbesondere im Kühlbereich
- Selbstständiges Organisieren des Arbeitsbereichs/ Postenaufbau, Mis en Place
- Unterstützung des Küchenchefs bei der Warenbestellung, Bestandskontrolle
- Anleitung der Küchenhilfen, Spüler

Über folgende Voraussetzungen sollten Sie verfügen:

- abgeschlossene Berufsausbildung & Berufserfahrung in vergleichbaren Positionen
- Qualitätsbewusstsein
- Zuverlässigkeit, Vertrauenswürdigkeit
- sehr gute Produktkenntnisse
- Teamfähigkeit, Kollegialität und Flexibilität

Wir bieten Ihnen ein spannendes Arbeitsumfeld und gute Weiterbildungsmöglichkeiten. Falls wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert sind, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail (jobs@wiesenstein.de).