



Koch (m/w/d)

Anstellungsmöglichkeiten: Festanstellung oder Teilzeit

Als **Koch** in unserem Restaurant bist Du verantwortlich für leckere, **saisonale** und **regionale** Gerichte um unseren Gästen ein angenehmes **Essenserlebnis** zu bereiten. Mit **Leidenschaft** und **Präzision** sorgst Du dafür, dass unsere Gäste kulinarisch verwöhnt werden. Durch Deine hohe Qualitätssicherung und Hygienestandards trägst Du maßgeblich zum **Erfolg** unseres **Restaurants** im **Herzstück** bei. Deine Kreativität kannst Du gerne in Form von neuen Wochenspecials oder Thementagen ausleben.



Deine Rolle bei uns & was wir bieten:

Deine Aufgaben:

- Verantwortlich für das Kochen, Braten, Backen, Grillen und Garnieren gemäß festgelegten Rezepten.
- Erstellung von Speiseplänen, Beschaffung und Lagerung von Zutaten, sowie Sicherstellung eines effizienten Küchenbetriebs.
- Überwachung von Sicherheits- und Hygienestandards und Qualität der Zutaten.
- Entwicklung neuer Rezepte und Spezialitäten sowie ansprechende Präsentation der Gerichte.
- Überwachung der Kosten und Budgets des Küchenbetriebs.
- Führung des Küchenteams, um reibungslose Abläufe im Betrieb zu ermöglichen.
- Deine Bühne für neue Gerichte sind die Thementage oder Wochenspecials.

Was wir bieten:

- Attraktive E-Bike Leasing-Angebote (Jobrad) oder Nutzung unserer Hotelbikes
- Unterstützung bei Wohnungssuche oder Möglichkeit auf Mitarbeiterunterkünften
- Genussvolle Pausenverpflegung
- Herzlicher Umgang und Wertschätzung
- Kleines, familiäres Team
- Angenehme Arbeitsatmosphäre, Harmonie und Zusammenhalt
- Schnelle Entscheidungsprozesse für Effizienz
- Raum für Kreativität und persönliche Entfaltung



www.herzstück-waldkirchen.de



hello@herzstueck-waldkirchen.de



08581-6909594