

Koch/ Beikoch (m/w/d) in Teilzeit / Vollzeit

Moderne Gastronomie mit Perspektive

Die Bildungsstätte des Schornsteinfegerhandwerks e.V. in Doberschütz zählt zu den führenden Einrichtungen für Aus-, Fort- und Weiterbildung im Schornsteinfegerhandwerk. Unsere Küche wurde kürzlich vollständig modernisiert und bietet nun ideale Bedingungen für kreative und effiziente Arbeitsprozesse. Zur Weiterentwicklung unserer gastronomischen Qualität suchen wir eine/n engagierte/n **Köchin/ Koch** für unsere neue Küche, die/ der täglich mit Leidenschaft unsere Gäste kulinarisch begeistert.

Ihre Aufgaben

- Vor- und Zubereitung von frischen, kalten und warmen Speisen
- Portionierung und Ausgabe von kalten und warmen Speisen
- Durchführung von Frühstücks- und Abendbuffets
- Spül- und Reinigungstätigkeiten
- Freundlicher, kompetenter und serviceorientierter Umgang mit unseren Gästen

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch (m/w/d)
- Leidenschaft und Kreativität bei der Küchenarbeit
- Zuverlässigkeit, Flexibilität und Teamgeist
- Freundliches, serviceorientiertes Auftreten
- Selbstständige, klar strukturierte und saubere Arbeitsweise
- Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein mit Blick für Details

Das erwartet Sie bei uns

- Ein unbefristetes Arbeitsverhältnis in einem etablierten Unternehmen
- regelmäßige, planbare Arbeitszeiten
- 30 Tage Jahresurlaub
- Attraktives Gehalt inkl. Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Kreativer Freiraum in einem verlässlichem / wertschätzendem Arbeitsumfeld
- Ein motiviertes Team, das gemeinsam neue Standards setzt



Interesse geweckt?
Dann freuen wir uns
auf Ihre Bewerbung!

Kontakt:

Dipl. Ing. (FH) Stefan Schulze – Schulleiter

📍 Wöllnauer Chaussee 8, 04838 Doberschütz, OT Rote Jahne

☎ 03423 6885 111

✉ bewerbung@derschornstein.de

🌐 <http://www.schornsteinfeger-schulverein.de>

