



# WIR SUCHEN SIE:

KOCH (M|W|D)

SCHLOSS BÜCKEBURG ERLEBNISWELT  
(VOLLZEIT | EINTRITT AB SOFORT)

## AUFGABEN:

- Zubereitung und kreatives Anrichten kalter und warmer Speisen für den Restaurantbetrieb, das Terrassen- & Biergartengeschäft und den Veranstaltungsbereich
- Durchführung von Mise-en-place-Arbeiten
- Einhaltung unserer betriebsinternen Qualitätsstandards und der Hygienevorschriften gemäß Bestimmungen von HACCP
- Einhaltung der Vorgaben des zentralen Küchenchefs
- Bestellung von Lebensmitteln und Betriebsmitteln bzw. Meldung an den Küchenchef

## ANFORDERUNGEN:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder vergleichbare Erfahrung
- Organisationstalent, sehr selbständige und saubere Arbeitsweise (auch bei Stoßgeschäft)
- Teamplayer
- Flexibel, einsatzfreudig, belastbar und verantwortungsbewusst
- Banketterfahrung vorteilhaft
- freundliches und gepflegtes Erscheinungsbild

## WIR BIETEN:

- interessante Aufgabe in einer besonderen Location
- ein abwechslungsreiches Arbeiten in einem dynamischen Team
- eine attraktive Vergütung
- einen sicheren Arbeitsplatz
- keine Teildienste
- ganzjährige Beschäftigung

Bewerbungen vorzugsweise per E-Mail

SCHLOSS BÜCKEBURG VERANSTALTUNGEN UND GASTRONOMIE GMBH & CO. KG

Schlossplatz 6 | 31675 Bückeburg

personal@schloss-bueckeberg.de | 05722-955850

Ansprechpartner: Frau Gröne