

Die Domholzschenke Schkeuditz sucht ab 1. April 2017 eine/n Köchin/Koch (Vollzeit, unbefristet)

Wir sind seit 1926 ein beliebtes Ausflugsziel in Schkeuditz bei Leipzig. Unser traditionsreiches Wirtshaus beschäftigt 10 Mitarbeiter und liegt idyllisch inmitten des größten Auenwaldes Deutschlands. Unsere Küche ist vor allem bekannt für ihre hervorragenden Fisch- und Wildgerichte bekannt und ist saisonal und regional geprägt.

Unsere Gäste lieben unseren schönen Biergarten und schätzen unsere familiäre Atmosphäre. In unserem Gasthaus und im angrenzenden Alten Domhaus richten wir Familienfeiern, Hochzeiten, Vereinstreffen und eigene Veranstaltungen aus. Besonders beliebt sind unser Brunch, unser Sommerkabarett mit den Mitgliedern der Leipziger Academixer und unsere Grillabende.

Mehr über uns erfahren Sie im Internet unter www.domholzschaenke.de oder auf unserer Facebook Seite www.facebook.com/domholzschaenke/

Wen wir suchen

Zur Verstärkung für unser junges Team suchen wir ab 1. April motivierte **Köche für eine unbefristete Festanstellung in Vollzeit** (40 Stunden).

Ihr Aufgabengebiet umfasst berufstypische Tätigkeiten:

- Planung, Vor- und Zubereitung und Anrichten von Speisen (à la carte, Buffets, Menüs, Sonderveranstaltungen)
- Sicherung eines reibungslosen, zügigen und rationellen Arbeitsablaufes
- Einhaltung der Hygienevorschriften
- Reinigungsarbeiten

Die Arbeitszeiten richten sich nach Dienstplan und Absprache montags bis sonntags im Rahmen von 8 bis ca. 22 Uhr. Führerschein und eigener PKW sind notwendig, um unser Restaurant im Auenwald zu erreichen.

Was wir Ihnen bieten

Sie arbeiten bei uns in einem jungen, sympathischen Team, in dem jeder von Herzen Gastgeber ist.

Sie können jederzeit Ihre eigenen kreativen Ideen für Angebote einbringen und haben die Möglichkeit, sich durch die abwechslungsreiche Tätigkeit persönlich und fachlich weiter zu entwickeln.

Neben einem überdurchschnittlichen Lohn erhalten Sie selbstverständlich eine faire Trinkgeldbeteiligung, kostenfreies Mitarbeiteressen sowie Mineralwasser und Filterkaffee.

Was Sie mitbringen sollten

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin. Berufserfahrung ist ein Kann, kein Muss. Wir geben auch gern jungen Berufsanfängern die Chance, ihre Talente einzusetzen.

Sie arbeiten gern selbständig, sind zuverlässig, organisiert und belastbar. Präzises Arbeiten und Qualität sind auch in stressigen Situationen für Sie selbstverständlich und Sie geben gern Ihr Bestes für Ihre Gäste. Sie sind außerdem in der Lage, einen Küchenposten eigenverantwortlich zu führen und haben das Herz am richtigen Fleck?

Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugnissen und unter Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins sowie Ihrer Gehaltsvorstellungen per E-Mail oder Post an:

Domholzschenke

Mario Freitag

Domholz 1

04435 Schkeuditz

Telefon: 034205 / 41061

E-Mail: info@domholzschaenke.de

Für Rückfragen steht Ihnen Betreiber Mario Freitag zu unseren Öffnungszeiten gern zur Verfügung.