

## Demi Chef Entremétier (m/w/d)

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen  
Demi Chef Entremétier (m/w/d) für unsere gehobene Landküche

### Ihre Aufgaben

-  **Verantwortung** für den **reibungslosen Arbeitsablauf** auf dem **Entremétier-Posten**
-  **Einhaltung** der Rezepturen und **Küchenstandards**
-  **Mise-en-place** vorbereiten
-  **Qualitäts- & Hygienekontrolle** der bestellten Lebensmittel
-  **Entwicklung** und **Umsetzung** neuer Beilagen in **Zusammenarbeit** mit dem Küchenchef
-  Sauberkeits- & Ordnungskontrolle, sowie Kontrolle der Lieferungen
-  **Ständiger, täglicher Informationsaustausch** mit **Kollegen** und dem **Abteilungsleiter**
-  **Koordination** von Arbeitsabläufen

### Ihr Profil:

-  **Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin (m/w/d)**
-  **Berufserfahrung** im Küchenbereich für die **Position**, wünschenswert
-  Sie haben ein **gepflegtes Erscheinungsbild** und eine **freundliche Persönlichkeit**
-  **Gute** Deutschkenntnisse
-  **Freude** am Umgang mit **Lebensmitteln**
-  Sie arbeiten **selbstständig**
-  Sehr gute **Waren – und Speisenkenntnisse**
-  **Belastbarkeit, Flexibilität** und **Teamfähigkeit**

### Was wir bieten:

-  Einen **festen Arbeitsplatz**
-  Kochen **ohne Zimmerstunde**
-  **Freundliche & sympathische Kollegen**
-  **Faire Bezahlung**
-  **Freiwillige soziale Leistungen**
-  **Intensive Einarbeitung** in Ihre Aufgaben
-  **Anerkennung** und **Wertschätzung** von Kollegen und Führungskräften
-  **Individuelle Gestaltungsmöglichkeiten** des Dienstplanes je nach Auslastung  
(z.B. ein freies Wochenende im Monat)
-  **Familiäre Arbeitsatmosphäre**
-  **Eine vielseitige, interessante und anspruchsvolle Tätigkeit**
-  Arbeitsplatz in einer Region mit **hohem Freizeitwert** und **bester Lebensqualität**
-  **Natur & Action** direkt vor der Tür