



## Koch / Souschef (w-m-d) Barfusz Leipzig

---

**BARFUSZ®**

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

Wir suchen Dich als zukünftigen Koch / Souschef (w-m-d) !

Die Gastro-Dantz GmbH bietet allen motivierten Nachwuchskräften die den nächsten Schritt Ihrer Karriereleiter planen, optimale Voraussetzungen. Wir glauben, dass unsere Mitarbeiter die treibende Kraft hinter unserem Erfolg sind und bemühen uns, ein positives Arbeitsumfeld zu schaffen.

### Unser Angebot:

- Einen **langfristigen, sicheren** Arbeitsplatz
- Eine **leistungsgerechte** und **pünktliche** Entlohnung
- **Sehr gute** Trinkgeldbeteiligung

- Gut **planbare** Arbeitszeiten
- **Flexible** Arbeitszeitmodelle möglich
- **Günstige** Verkehrsanbindung
- Zuschuss zum **Deutschland-Ticket**
- Ein **transparentes** Zeiterfassungssystem
- Gratis Personalgetränke sowie Personalrabatt auf Speisen
- Rabatte innerhalb unserer Restaurants & Kultureinrichtungen

### Deine Aufgaben:

- Sorgfältige **Zubereitung von Speisen**
- Mitgestaltung der Speisekarte und **kreative Entfaltung** bei Eventgerichten
- Verantwortung für **Warenbestellungen und -wirtschaft**
- Umsetzung der **Hygienevorschriften**

### Dein Profil:

- Abgeschlossene **Ausbildung als Koch/Köchin**, mehrjährige Berufserfahrung oder gerne auch motivierte und erfahrene Quereinsteiger
- Hohes **Qualitätsbewusstsein**
- Äußerst **gast- und qualitätsorientierte Arbeitsweise**
- **Flexibilität und Belastbarkeit** sowie die Bereitschaft zu Wochenendarbeit (nach geregelter Dienstplanung)

### Wie geht es weiter:

- ✓ Du bewirbst Dich
- ✓ Wir kontaktieren Dich innerhalb von 24h telefonisch oder per Mail (schau auch in Deinen Spam-Ordner 😊)
- ✓ Vereinbarung eines Vorstellungsgesprächs
- ✓ Du bist unser/e Kandidat/in



## Koch / Souschef (w-m-d) Barfusz Leipzig

---

### Additional information

|               |                              |
|---------------|------------------------------|
| Location      | <b>Leipzig</b>               |
| Position type | <b>Part-time / full-time</b> |
| Start of work | <b>As of now</b>             |

### Responsible

Martin Ebel