

Koch (m/w/d)



Glashaus im Clara-Park

Nur 2 Kilometer vom Stadtzentrum entfernt liegt das Glashaus im historischen Clara-Zetkin-Park inmitten von alten Bäumen, grünen Wiesen und Rad- und Spazierwegen. Seit den 60er Jahren ein beliebtes Ausflugsziel, erstrahlt das Glashaus seit April 2016 in neuem Glanz. Drinnen ist es gemütlich, hell und immer mit direktem Blick ins bunte Treiben. Draußen lassen sich die Eichhörnchen bei einem Stück Kuchen aus der eigenen Konditorei beobachten. Jede Jahreszeit hat im Glashaus ihren eigenen Charme – in den warmen Monaten öffnet unser Biergarten und es singt und klingt der ganze Park. Ist es draußen kühl und nass, wird es drinnen richtig gemütlich. Bei der Auswahl für unsere Speisen legen wir Wert auf regionale und saisonale Produkte. In der kleinen Showküche kann den Köchen beim Zubereiten über die Schulter geschaut werden.

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

Das ist Deine Aufgabe:

- Du bist maßgeblich an der Entwicklung neuer & kreativer Rezepte beteiligt.
- Du sicherst mit deinen Kollegen die gleichbleibende Qualität unserer Speisen unter Einhaltung der Vorgaben des Küchenchefs
- Das Kochen im Tagesgeschäft – alleine, als auch mit deinen Kollegen
- Die Kontrolle auf Sauberkeit & Ordnung innerhalb unserer Vorbereitungs- & à la Carte Küche
- Betreuen unseres täglichen Frühstücksbuffets und an Sonn- & Feiertages des Brunchbuffets

Dein Profil:

- Ein/e Koch/Köchin durch und durch mit mindestens 2 Jahren Erfahrung in der Zubereitung von Speisen im à la carte.
- Du bist eine Frohnatur und kannst dich Problemlos in ein Team integrieren und es macht dir auch nichts aus am Wochenende & an Feiertagen zu arbeiten.
- Du bist es gewohnt selbstständig zu arbeiten und das Verarbeiten frischer Zutaten sind für dich Selbstverständlich.
- Du bringst große Leidenschaft für diesen Beruf mit und zeichnest dich durch ein hohes Maß an Teamfähigkeit & Flexibilität aus.
- Auch in stressigen Situation behältst du souverän den Überblick.

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 Vorstellungsgespräches
- Du bist unser/e Kandidat/in!

Koch (m/w/d)

Additional information

Location	Leipzig
Position type	Full-time employee
Start of work	As of now

Responsible

Matthias Künast