**Ihre Aufgaben**

* Zubereitung und Ausgabe von Speisen im a la Carte Restaurant und bei Events
* Warenannahme, Qualitätsprüfung und Dokumentation
* Kompetente Beratung der Gäste hinsichtlich des Speisenangebotes
* Absprachen mit den Service Personal
* Bestellung von Waren
* Mitverantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf

**Ihr Profil**

* Abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch Berufserfahrung in der Gastronomie
* Engagement, Freude und Leidenschaft für den Beruf
* Zuverlässige und eigenständige Arbeitsweise
* Kommunikationsstärke, Belastbarkeit, Flexibilität

**Wir bieten**

**Neben einem dynamischen Arbeitsumfeld, flachen Hierarchien, früher Verantwortung und täglich neuen Herausforderungen:**

* Geregelte Arbeitszeiten von Sonntag bis Donnerstag
* Flexible Arbeitszeitmodelle (Teilzeit, Vollzeit, 4 Tage-Woche)
* Die Faszination eines Traditionellen Restaurant mit modeln Einflüssen
* Ein motiviertes und dynamisches Team mit kreativen und professionellen Köpfen
* Ein faires und leistungsgerechtes Vergütungssystem
* Entwicklungsmöglichkeiten für motivierte Mitarbeiter mit Engagement, Herz und Leistung
* Regelmäßige Mitarbeitergespräche und gelebte Feedbackkultur
* Kostenlose Verpflegung unserer Mitarbeiter

Sie freuen sich auf eine neue, spannende berufliche Herausforderung in einem erfolgreichen, traditionellen Hotel und Restaurant am Rande des Steigerwalds?

**Werden Sie Teil unseres Teams!**

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung über unser Online-Bewerbungsformular unter Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins und Ihrer Gehaltsvorstellungen