

Unser inhabergeführtes Unternehmen ist bereits seit 1998 als Veranstaltungsagentur tätig. Seit 2013 beleben wir nun die Wachenburg in Weinheim mit Herzblut und Leidenschaft zur Gastronomie neu. Die Wachenburg ist inmitten des Geo-Naturparks Bergstraße-Odenwald und an der Ferienstraße Bergstraße gelegen.

Wir bieten unseren Gästen auf der Höhenburg liebevolle Gastlichkeit in stilvollem Ambiente mit Panoramablick in die Rheinebene.

Unser Leistungsspektrum reicht von einem À la Carte Restaurant „Burgschenke“ über einen saisonalen Terrassenbetrieb auf unserem großzügigen Burghof bis hin zu niveauvollen Veranstaltungen, wie z.B. Hochzeiten, Tagungen, Kongresse, Empfänge, private Veranstaltungen und Messen.

Mit viel Liebe zum Detail arbeiten wir auch ständig eigene Veranstaltungskonzepte aus, welche wir auf der Wachenburg durchführen, wie z.B. Konzerte, Open-Air-Kino, Kunstveranstaltungen, Open-Air-Parties u.v.m.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort eine/n:

Koch/Köchin in Vollzeit

Tätigkeitsbeschreibung:

Als Koch/Köchin in unserem à la carte Restaurant übernehmen Sie Verantwortung bei der Umsetzung einer frischen, modernen und hochwertigen Küche. Sie wirken an der Gestaltung des Speiseplans, der Planung der Abläufe sowie an der Fertigung der Speisen aktiv mit. Ferner unterstützen Sie das Bankett-Team bei der Vorbereitung und Durchführung Veranstaltungen jeglicher Art.

Zu Ihren Aufgaben zählen insbesondere:

- Korrekte Produktion und Bereitstellung von Speisen
- Einhaltung der Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz
- Überprüfung der gelieferten Waren auf Quantität und Qualität
- Werterhaltung der eingesetzten Arbeitsmittel und Maschinen
- Unterstützung bei Inventuren
- Ordnungsgemäße Einarbeitung und Einweisung von neuen Mitarbeiter/innen
- Koordination der Abläufe in der Küche unter Berücksichtigung der Einhaltung der Hygienestandards (HACCP)

Was wir von Ihnen erwarten:

- Berufserfahrung als Koch/Köchin
- Abgeschlossene Berufsausbildung im Gastronomiebereich
- Engagierten Einsatz sowie selbstständiges, erfolgsorientiertes und eigenverantwortliches Arbeiten
- Sicheres, seriöses und freundliches Auftreten gegenüber Gästen und Kollegen
- Leistungsbereitschaft und Freude im Umgang mit Menschen
- Hohe Lernbereitschaft, Flexibilität und Belastbarkeit
- hohes Qualitätsbewusstsein
- Gute bis sehr gute Kenntnisse über die Anforderungen des „À la Carte“-Geschäftes
- Einbringen eigener Ideen und offen für Neues
- Sorgfältige Arbeitsweise und Beachtung der Arbeitssicherheitsvorschriften und Hygienevorschriften
- Strukturierte Arbeitsweise

Was wir Ihnen bieten:

- Selbstständiges Arbeiten
- Arbeiten in einem motivierten und innovativen Team
- Ein spannendes und attraktives Arbeitsumfeld, in welchem Sie die dynamischen Wachstumsprozesse aktiv mitgestalten und Ihre Persönlichkeit einbringen können

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung (gern auch per E-Mail) unter Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins und Ihrer Gehaltsvorstellung.