



Stellen Sie sich vor...

Commis de Cuisine – Jungkoch-Jungköchin

m/w in Vollzeit

... **Ihre** Aufgaben und Herausforderungen sind

- ✓ unsere Gäste begeistern und zu Stammgästen machen
- ✓ Sie kochen wechselweise auf den Posten Entremetier und Gardemanger
- ✓ ebenso helfen Sie Menüs und Büffets für Bankette zuzubereiten
- ✓ durch Ihre Kenntnisse bereichern Sie unsere Küche
- ✓ Events und Veranstaltungen im Jahreskalender interessieren Sie
- ✓ stets gut vorbereitet und organisiert Ihren Arbeitsplatz gestalten

... denn **wir** haben Interesse an Ihrem Profil

- ✓ Sie haben Ihre Berufsausbildung als Koch gerade abgeschlossen
- ✓ und möchten nun Erfahrung sammeln
- ✓ haben Kenntnisse von den erforderlichen Hygienestandards
- ✓ sind 100 % teamfähig und zuverlässig
- ✓ haben ein freundliches Wesen und sind lernwillig
- ✓ auch in stressigeren Zeiten bewahren Sie Ruhe und behalten den Überblick
- ✓ haben Lust auf Neues und begeistern sich für Eventgastronomie

... damit wir Sie auch von **uns** überzeugen dürfen

- ✓ wir bieten Ihnen eine vertrauensvolle und nachhaltige Zusammenarbeit
- ✓ eine gute Einarbeitungsphase und Unterstützung bei allen Fragen
- ✓ Aufstiegsmöglichkeiten
- ✓ Weiterbildungsmöglichkeiten
- ✓ Ein junges Team, das unterstützt wird von den sogenannten „alten Hasen“
- ✓ Sie profitieren von vergünstigten Personalpreisen
- ✓ Lohnoptimierungsmöglichkeiten und steuerfreie Zuschläge
- ✓ einer 5 Tage Woche mit verbindlichen Schichtplänen

SOLLTE // KÖNNTE // HÄTTE // WÜRDE ?

MACHEN! info@woinemer-hausbrauerei.de