



Du suchst eine Position, in der du deine Leidenschaft fürs Kochen und deine Kreativität voll ausleben kannst? Dann suchen wir genau DICH als Verstärkung für unser Küchenteam in Vollzeit als

KOCH (m/w/d)

Du suchst ...

- Spaß an der Arbeit in einem Team mit flachen Hierarchien und hohen Freiheitsgraden?
- einen sicheren und langfristigen Arbeitsplatz in einem starken Team?
- die Möglichkeit, dich mit Eigeninitiative, hoher Einsatzbereitschaft und Verantwortungsbewusstsein einzubringen?
- familienfreundliche Rahmenbedingungen – inklusive Urlaub an Weihnachten und Silvester?



YOUR FACE TO CUSTOMER

Du gestaltest gemeinsam mit unserem Küchenteam die täglichen Mahlzeiten in unserem Restaurant sowie bei diversen Veranstaltungen in Form von Menüs, Buffets und Imbissen. Mit deinen Gerichten machst du unsere ausgezeichnete Qualität erlebbar und trägst maßgeblich zu einem positiven Aufenthalt für unsere Gäste bei.

Du bringst mit...

- eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder eine vergleichbare Qualifikation.
- Freude am Kochen sowie ein hohes Qualitäts- und Hygienebewusstsein.
- Teamgeist, Zuverlässigkeit und Verantwortungsbewusstsein.
- Spaß am Umgang mit Menschen und eine positive Ausstrahlung
- Bereitschaft zu Wochenend- und Feiertagsdiensten



Konnten wir Dich mit unserem Angebot überzeugen?

Dann reiche uns Deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen über unser Bewerbungsportal unter <https://vr.mein-check-in.de/adg-campus> ein oder melde dich per Mail unter recruiting@adg-campus.de bei Jana Sophie Leis. Sie erhältst du für telefonische Fragen unter der Telefonnummer +49 2602-14-295.

Die Angaben und überlassenen Dokumente werden von uns gemäß den Vorschriften des Allgemeinen Gleichbehandlungsgesetzes behandelt und nach der DSGVO gespeichert.

Akademie Deutscher Genossenschaften e. V. | Personalmanagement | Schloss Montabaur | 56410 Montabaur
www.hotel-schloss-montabaur.de



Wir bieten zahlreiche Benefits an! Diese kannst du hier nachlesen.