

KOCH ODER JUNGKOCH (M/W/D)

DEINE AUFGABEN:

- SELBSTSTÄNDIGER AUFBAU UND EIGENVERANTWORTLICHES ARBEITEN AN DEINEM POSTEN
- EINHALTUNG UND AUSBAU UNSERER STANDARDS
- ARBEITEN UNTER HACCP
- FLEXIBLES ARBEITEN IM A LA CARTE ODER IM BANKETT

DAS SOLLTEST DU MITBRINGEN:

- EINE ABGESCHLOSSENE AUSBILDUNG ALS KOCH/KÖCHIN ODER EINSCHLÄGIGE ERFAHRUNG IN DER BAYRISCHEN KÜCHE
- GUTE DEUTSCHKENNTNISSE
- EIN GEPFLEGTES AUFTRETEN
- EIN HOHES MASS AN QUALITÄTSMANAGEMENT
- KREATIVITÄT, PÜNKTLICHKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT, LÖSUNGSORIENTIERTE DENKWEISE UND TEAMFÄHIGKEIT
- DIE LEIDENSCHAFT FÜR GUTES ESSEN

DAS GIBT'S BEI UNS:

- EIN ATTRAKTIVES GEHALT BEI EINER 5 TAGE/WOCHE
- NATÜRLICH KEINEN TEILDIENTST
- VIELSEITIGE AUFGABEN IM A LA CARTE UND IM BANKETT
- EIN HOCHMOTIVIERTES, NETTES TEAM
- ORDENTLICH WAS ZU TUN
- DIE MÖGLICHKEIT DEINE IDEEN EINZUBRINGEN
- EINEN KRISENSICHEREN ARBEITSPLATZ IN EINEM ETABLIERTEN UNTERNEHMEN
- GANZ VIEL SPASS BEI TÄGLICH NEUEN HERAUSFORDERUNGEN

**BEWIRB DICH JETZT BEI UNS!
WIR FREUEN UNS AUF DICH!**

HARLACHINGER JAGDSCHLÖSSL GMBH
GEISELGASTEIGSTRASSE 153, 81545 MÜNCHEN

089 / 30 90 676 0, BEWERBUNG@HARLACHINGER-JAGDSCHLOESSL.DE



**HARLACHINGER
JAGDSCHLÖSSL**
WIRTSCHAUS & SPEISEMEISTEREI

