



Stellenausschreibung

"Schau weit über den Tellerrand, verstehe die Produkte mit Herz und Seele und bleibe dabei nicht stehen."

Nach umfangreichen Renovierungsarbeiten und einer gastronomischen Neuausrichtung wird die Zugspitze zukünftig als gehobenes á-la-Carte Restaurant und für Feierlichkeiten öffnen. Regionale Lebensmittel direkt vom Bauern, saisonale Produkte, moderne Interpretation und nachhaltiger Umgang mit Mensch und Natur liegen unserem Küchenchef Marco Gärtner am Herzen und halten zukünftig Einzug in der Küche der Zugspitze.

Für unser Küchenteam im Restaurant Zugspitze suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Koch, Köchin (m/w/d)

in Teilzeit an vier Tagen pro Woche.

Ihre Zukunft bei uns

- Abwechslungsreicher Einsatz vom Á-la-carte- Restaurant über Bankettveranstaltungen, Hochzeiten und Tagungen
- modernes, familiäres Arbeitsumfeld
- wir arbeiten mit regionalen Bauern zusammen und achten mit Sorgfalt auf die Auswahl unserer Produkte
- flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege
- "Mitmachkultur"
- viel Raum f
 ür eigene kreative Ideen
- gegenseitiger Respekt und Wertschätzung
- Entwicklungs -und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Bereitstellung und Reinigung der Arbeitskleidung
- Kostenfreie Parkplätze
- Öffnungszeiten von Donnerstag bis Sonntag

Ihre Aufgaben:

- Unterstützung und Vertretung unseres Küchenchefs
- Vor- und Zubereitung aller Speisen
- Mitarbeit bei der Erstellung wechselnder Menüs
- Mitverantwortung für die Warendisposition, Warenannahme und Qualitätskontrolle
- die Einhaltung der HACCP Richtlinien liegt in Ihren Händen
- Mitwirkung und Einbringung eigener Ideen bei der Rezeptierung
- trendgerechtes Anrichten von Speisen mit Liebe zum Detail

Ihr Profil

- eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin (m/w/d)
- erste Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie sind von Vorteil
- Begeisterung für eine moderne, innovative Küche
- Interesse an hochwertigen Produkten und Genusskultur
- Leidenschaft fürs Kochen
- Offenheit für neue Ideen und Denkansätze
- Teamfähigkeit, Flexibilität und Kreativität
- Gelassenheit in stressigen Situationen
- selbstständige und verantwortungsvolle Arbeitsweise
- Jungköche sind ebenfalls willkommen

Sie fühlen sich angesprochen?

Dann richten Sie Ihre Bewerbung bitte an die GSM Gastro-Service- Mittelsachsen GmbH, Am Fürstenwald, 09599 Freiberg (Tel. 03731/363159) oder per E-Mail an personal@event-gsm.de

Zugspitze Sachsen (zugspitze-sachsen.de)