

SEIT 1976

Heiner Weiß

PARTNER DER SPITZENGASTRONOMIE



Kreativer Koch (m/w/d) (Vollzeit, ab November 2021)

Ihre Aufgaben:

- Ideenfindung und Entwicklung von neuen Produkten in unseren Manufakturen
- Planung und Zubereitung der Mittagsverpflegung nach gesundheitsfördernden und nachhaltigen Aspekten
- Mitarbeit in unseren Manufakturen
- Vorbereitung und Durchführung von Kochveranstaltungen, Produktpräsentationen und Kundenterminen
- Strenge Einhaltung der Hygienerichtlinien


Das bringen Sie mit:


- abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch/ zur Köchin
- Berufliche Vorerfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung von Vorteil
- Kreativität und Interesse an aktuellen Foodtrends
- Sorgfalt, Zuverlässigkeit und Belastbarkeit
- Freundlichkeit und Offenheit


Was Sie bei uns erwartet:

- Abwechslungsreiche, kreative Tätigkeiten
- Unbefristete Anstellung und eine attraktive, leistungsgerechte Vergütung
- Flache Hierarchien und ein nettes Team
- Moderne und gepflegte Showküche sowie Produktionsräume
- Feste Arbeitszeiten von Montag bis Freitag

Senden Sie Ihre Bewerbung an [jobsheiner-weiss.de](https://www.jobsheiner-weiss.de). Wir freuen uns auf Sie!

 www.heiner-weiss.de

 jobs@heiner-weiss.de

 02293-9121-0



Schloss Homburg
Die Marke der Gourmets

Heiner Weiß GmbH
Personalabteilung
Homburger Straße 3
51588 Nümbrecht