



# Bodenständig Frisch Ehrlich Regional

Schmankerl aus Österreich und der Pfalz

Ortsstraße 28  
76848 Wilgartswiesen OT Hofstätten

+49 6397 - 232 98 28  
personal@pfaelzerwald-stubn.de

Wir sind Die Speise- und Ausflugsgastronomie im Herzen des Pfälzer Waldes mit Tradition für gutes und bodenständiges Essen.

Getreu unserem Motto und Qualitätsverständnis: **Bodenständig, ehrlich, frisch und regional** suchen wir zur Verstärkung unseres Teams voraussichtlich ab März 2021 einen ambitionierten

## Einzelkoch (m/w/x) in Vollzeit

mit Leidenschaft für gutes Essen und Spaß eine junge Gastronomie mit zu gestalten.

**Deine Aufgaben** sind wie alle anderen in unserem Restaurant sehr wichtig und tragen zum gesamt Erfolg und der Zufriedenheit unserer Gäste mit bei.

Dazu zählen:

- Zubereitung sämtlicher Speisen entsprechend unseres Qualitätsverständnisses, Rezepturen und Erwartungen unserer Gäste
- Kreativität bei der Neu- und Weiterentwicklung unseres Angebotes
- Umsetzung und Einhaltung aller Richtlinien und Prozesse die zum Aufgabenbereich der Küche zählen, vom wirtschaftlichen und qualitätsorientierten Wareneinkauf, bis hin zur Lebensmittelhygiene und Sauberkeit am Arbeitsplatz

## Qualität fängt bei uns nicht auf dem Teller an!

Unser Wirt freut sich auf leidenschaftliche engagierte und ambitionierte Unterstützung für unser Team, sodass jeder Gast beim Gehen bereits mit Vorfreude seinen nächsten Besuch plant.

Wenn Du dich diesen Herausforderungen gewachsen fühlst und **folgende Eigenschaften** mitbringst bist Du genau richtig im Team:

- **Offene, freundliche, stets positive** und absolut serviceorientierte Persönlichkeit.
- **Abgeschlossene Berufsausbildung** zum Koch/Köchin
- Erste Erfahrungen als Einzelkoch oder **ambitionierter Jung-Koch** mit Begeisterung für seinen Beruf, einer entsprechenden Persönlichkeit, Verantwortungsbewusstsein und der nötigen Lernbereitschaft.
- Die Fähigkeit sich **selbst zu organisieren** und entsprechend unsere **Qualitätsrichtlinien** zu handeln.
- Spaß in einem kleinen aber sehr ambitionierten Team mitzuarbeiten.

Neben deinen Qualifikationen bist uns du **als Person ebenso wichtig:**

- **Du behältst auch in stressigen Situationen den Überblick**, und bist es gewohnt Dich und Deine Arbeitsabläufe selbst zu koordinieren
- **Deine positive Art** schlägt sich in deiner Liebe und Leidenschaft für hervorragendes Essen, Ordnung und Sauberkeit und einen respektvollen Umgang mit Lebensmitteln und Handwerkszeug nieder.
- Durch **deine Freundlichkeit und Offenheit** bist du eine Bereicherung für das Team und versuchst deine Kollegen in deinem Aufgabenbereich zu entlasten.

Wenn Du dich hier wiederfindest und ab voraussichtlich März noch nichts anderes vor hast, dann freuen wir uns schon auf Deine Bewerbung gerne digital unter [personal@pfaelzerwald-stubn.de](mailto:personal@pfaelzerwald-stubn.de) oder schriftlich.

Bitte beachte, dass wir aus organisatorischen Gründen Bewerbungen in Papierform bei Absagen nicht zurücksenden können, sondern vernichten.