



WIR SUCHEN DICH: KOCH/KÖCHIN

Wir, die Baccumer Mühle, sind ein traditionsreiches Restaurant sowie ein Ort für Veranstaltungen und Tagungen. Die gutbürgerliche Küche mit frischen regionalen Zutaten ist unsere Kompetenz. Jetzt suchen wir genau DICH!

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir einen kompetenten und teamfähige(n) Mitarbeiter(in), der (die) das Handwerk des Kochens liebt, so wie wir es tun.

Wir bieten - Möglichkeit zur 4 Tage Woche

- kein Teildienst
- eine moderne und innovative Küche
- ein freundliches und motiviertes Team
- selbstständiges, kreatives Arbeiten
- die Möglichkeit, Ideen und Vorschläge einbringen zu können
- Vollzeit oder Teilzeit, Möglichkeit zur 4 Tage Woche
- leistungsgerechte, übertarifliche Bezahlung
- mindestens 1 freies Wochenende pro Monat (auch wir haben ein Privatleben)

Deine Aufgaben

Deine Aufgaben liegen vor allem in der Zubereitung und dem Anrichten der saisonalen A-la-carte-Küche. Kreatives Arbeiten sowie das Einbringen neuer Ideen werden geschätzt. Von regionaler, gutbürgerlicher Küche bis hin zu exklusiven Mehrgangmenüs, Büffets, Groß- und Musikevents sind unsere Angebote sehr vielseitig und versprechen abwechslungsreiches Arbeiten.

Dein Profil

- abgeschlossene Berufsausbildung (Quereinstieg möglich)
- eventuell bereits erste Berufserfahrung
- den Willen und Anspruch, täglich das Beste zu geben
- Lust, Freude und Interesse am Beruf
- Teamfähigkeit und Flexibilität
- Belastbarkeit