

Stellenausschreibung LHH GmbH

Küchenchef:in

Was wir uns wünschen:

- du trägst Verantwortung für den operativen & administrativen reibungslosen Ablauf in der Küche.
- deine Leidenschaft am Kochen lebst du deinen Kollegen vor und möchtest, dass unseren Gästen bei jedem Biss das Herz aufgeht
- mit größter Sorgfalt übersiehst du die Zubereitung von Speisen aller Posten in Restaurantküche
- deiner Vorbildfunktion entsprechend legst du in der Produktion auch selbst Hand an
- die Einhaltung und Kontrolle der Hygienestandards nach HACCP sind für dich selbstverständlich
- aufgrund deiner Erfahrung, deiner Fachkenntnisse und deines Teamgeists bist du eine verlässliche Stütze unserer Gastronomie.
- sorgsam wirtschaftend hast du Personal- & Wareneinsatz immer im Blick
- du engagierst dich in der Lehrlingsausbildung
- Verantwortungsbewusstsein und Handschlagqualität sind Ehrensache für dich

Was wir dir bieten:

- werde Teil eines wertschätzenden Teams
- genieße die kollegiale Atmosphäre unseres Hauses
- profitiere von geregelten Arbeitszeiten und einer leistungsgerechten Bezahlung
- sag "Tschüss" zu Teildiensten
- stell dein Können unter Beweis und nutze die Entwicklungsmöglichkeiten der LHH GmbH
- entspann dich, vom 24. Dezember bis 01. Januar da hast du immer frei!

Werde ein Teil unseres Teams. **BEWIRB DICH JETZT ONLINE** oder sende deine schriftliche Bewerbung mit Lichtbild, vollständigem Lebenslauf und evtl. Zeugnissen bitte per E-Mail an Herrn V.H.Knoop gf@ludwig-harms-haus.de.