



Gutes Essen und Genießen liegen uns im Gromerhof am Herzen. Dabei legen wir größten Wert auf frische und möglichst regionale Zutaten, die mit leidenschaftlicher Handwerkskunst zubereitet werden. Freuen Sie sich auf schwäbische und bayerische Spezialitäten, überregionale Köstlichkeiten und saisonale Highlights auf der Speisekarte. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort eine(n)

KOCH / KÜCHENKRAFT (m/w) **(Vollzeit/Teilzeit)**

WIR WÜNSCHEN UNS:

- Gepflegtes Erscheinungsbild & sichere Kenntnisse der deutschen Sprache
- Wochenend- und Feiertagsarbeit sind selbstverständlich
- Eine engagierte und zuverlässige Persönlichkeit
- Flexibilität und Qualitätsbewusstsein
- Teamfähigkeit und Kommunikationsbereitschaft
- Eine eigenständige Arbeitsweise
- Zuverlässigkeit & belastbare Persönlichkeit
- Erfahrung in der Gastronomie.
Gerne aber auch Quereinsteiger

IHRE AUFGABEN:

- Vor- und Zubereitung von kalten und warmen Speisen
- Bankett- sowie a la carté Küche
- Trennung und Entsorgung von Küchenabfällen
- Einhaltung von Hygienevorschriften

WIR BIETEN IHNEN:

- Fundierte Einarbeitung in die betrieblichen Abläufe
- Ein Arbeitgeber mit viel Potential und einer klaren Aussage
- Ein dynamisches und motiviertes Team
- Einen sicheren Arbeitsplatz
- Übertarifliche Bezahlung
- Überstunden werden vergütet
- Steuerfreie Zuschläge
- Attraktive Arbeitszeiten
- Betriebliche Altersvorsorge

Sie sind interessiert und möchten sich gerne bewerben? Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an info@gromerhof.de, auf dem Postweg, oder vereinbaren Sie einen persönlichen Vorstellungstermin unter Tel. (08394) 594. Ansprechpartner: Herr oder Frau Müller.