



Wir stellen ein Souschef/ -in (m|w|d)

Du begeisterst Dich mit frischen und hochwertigen Produkten zu arbeiten, bist bereit mit uns gemeinsam durch leidenschaftliches Engagement und Flexibilität unsere bereits erreichten Ziele zu übertreffen?

Dann bewirb Dich bei uns, denn hier kannst Du Dein Talent in einem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant unter Beweis stellen.

Was solltest **DU** dafür mitbringen?

- eine abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch mit mind. 2jähriger Berufserfahrung
- Fleiß, Teamgeist und Verlässlichkeit
- Hands-on-Mentalität und Verantwortungsbewusstsein
- eine professionelle Arbeitshaltung und Freude am Kochen
- Ideenreichtum und Kreativität
- Erfahrung in der Sternegastronomie
- Kenntnisse in der Warenwirtschaft & natürlich HACCP
- Souveräner Umgang in Stresssituationen

Was bieten **WIR**?

- Ein engagiertes, zielstrebiges und motiviertes vierköpfiges Küchenteam
- Respekt, Wertschätzung und Anerkennung für deine Leistungen
- anspruchsvolle und vielseitige Aufgaben mit Raum für eigene kreative Ideen
- Pünktliche & übertarifliche Bezahlung mit Trinkgeld bei geregelten Arbeitszeiten (5 Tage Woche Mi-So)
- 3x jährlich Betriebsurlaub
- Gratis Mitarbeiterverpflegung & kostenfreie Arbeitskleidung
- einen langfristigen und sicheren Arbeitsplatz in einem inhabergeführtem Restaurant

Sende uns Deine Unterlagen per E-Mail an mail@restaurant-leflair.de