



**Wir suchen Dich!**

## **Chef/-in de Partie (m | w | d)**

(4 Tage Woche / Montag bis Freitag)

Du bist ein begeisterter Koch mit einer großen Portion Ehrgeiz, 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 unter Beweis stellen.

### **Was solltest DU dafür mitbringen?**

- eine abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin
- Fleiß, Teamgeist und Verlässlichkeit
- Ideenreichtum und Kreativität
- Hands-on-Mentalität und Verantwortungsbewusstsein
- Eine professionelle Arbeitshaltung und Freude bei der Arbeit
- 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
- Übertarifliche Bezahlung mit Trinkgeld
- Geregelt Arbeitszeiten (4 Tage Woche von montags bis freitags)
- Einen langfristigen und sicheren Arbeitsplatz in einem inhabergeführtem Restaurant

Sende uns Deine Unterlagen per E-Mail an [mail@restaurant-leflair.de](mailto:mail@restaurant-leflair.de)