

Küchenchef + Wissen für unsere Räucherrei (m/w)

Wofür wir stehen:

Das Restaurant „Strandpieper“ ist ein Restaurant mit ca. 64 Plätzen im Innenbereich und ca. 150 Plätzen im Außenbereich und befindet sich im Naturschutzgebiet auf der Insel Norderney. Bei uns zu arbeiten bedeutet, neben den fachlichen Anforderungen, immer auch aktiv mitzudenken. In unserem kleinen Team ist jeder gefordert sich einzubringen und verantwortlich dafür, dass unsere Gäste einen großartigen Aufenthalt erleben.

Unser Team freut sich darauf, Sie bald als Kollegen begrüßen zu können.

Patrick Voeltz

Wir suchen ab sofort oder zum nächstmöglichen Zeitpunkt:

Küchenchef + Wissen für unsere Räucherrei (m/w)

Was wir Ihnen bieten:

- Sie sind Gastgeber und Ansprechpartner für unsere Gäste
- Wir vertrauen Ihnen vom ersten Moment an, sodass Sie Ihre Fähigkeiten einbringen können, aktiv mitgestalten und sich in einem fachkundigen Team entwickeln werden.
- Wir bieten Ihnen im Regelfall eine 5-6 Tage Woche in der Saison (Sie wissen selbst, dass das in der Gastronomie nicht immer realisiert werden kann. Aber wir machen viel, um diesem Anspruch gerecht zu werden).
- Wir zahlen gut, fair und transparent.
- Wir wissen, dass man als Arbeitgeber heute mehr tun muss, als nur pünktlich das Gehalt zu überweisen. Wir sind offen für Ihre Zusatzwünsche, die wir individuell mit Ihnen besprechen.
- Wir lieben unseren Job. Wir wissen, dass die Arbeit in der Gastronomie hart ist – kennen und leben aber auch die schönen Momen

Ihr Profil:

- Sie haben das Kochen gelernt und wissen, dass es um mehr geht als nur „Essen erwärmen“.
- Pfannen nutzen Sie zum Kochen und nicht zur Mitarbeiterführung. • Sie sind nicht nur gut, in dem was Sie tun – Sie geben Ihr Wissen auch gern weiter.
- Sie kochen chic, aber bodenständig.
- Gäste, Kollegen und Lebensmittel behandeln Sie gleichermaßen respektvoll.
- Die Kontrolle des Wareneingangs, die Lagerhaltung und das Bestellen von Lebensmitteln ist Ihnen vertraut.
- Sie haben fundiertes Fachwissen das Sie beim Räuchern anwenden um unserm frischem Fisch eine schmackhafte eigene Note zu verleihen.

So kommen Sie zum Strandpieper:

- Eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch und drei Jahre Berufserfahrung.
- In Abstimmung mit dem Küchenchef und Inhaber entwickeln Sie auch eigene Kreationen.
- Sie vertreten den Beruf des Koches mit Stolz, was man auch an Ihrer gepflegten Erscheinung erkennt.
- Sie führen Ihr Team kooperativ, mit dem nötigen Führungsanspruch.

Worum wir Sie bitten:

Melden Sie sich gerne telefonisch bei Herr Patrick Voeltz:

Telefon: 0174 994 14 11

E-Mail: info@strandpieper-restaurant.de

Internet: www.strandpieper-restaurant