



Für die Bavaria Alm in Herne suchen wir einen

KOCH

+ in der Systemgastronomie

M/W/D
VOLLZEIT / TEILZEIT

AB SOFORT

WAS DEIN VERANTWORTUNGSBEREICH SEIN WIRD

- Du verarbeitest frische Zutaten und bist verantwortlich für die Vorbereitung unserer Speisen nach unseren Rezepten
- Mit Deinen Kollegen arbeitest Du teamorientiert Hand in Hand zusammen
- Die Vor- und Nachbereitung Deines Arbeitsplatzes, die Einhaltung unserer Qualitätsstandards, der pflegliche Umgang mit unseren Küchengeräten und deren Reinigung und die Unterstützung bei der Warenannahme zählen zu Deinen Aufgaben
- Die Einhaltung und das Durchsetzen von gesetzlichen Vorschriften (u.a. HACCP-Konzept) ist für dich selbstverständlich

WAS MUSST DU MITBRINGEN?

- Kochen ist Deine Leidenschaft und Du bist routiniert in den unterschiedlichen Bereichen der Küche
- Deine Arbeitsweise zeichnet sich durch Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein aus und wird durch Deine positive sowie gepflegte Ausstrahlung ergänzt
- Du verfügst über die Fähigkeit in Deiner Küche den Überblick zu behalten
- Im Team zu arbeiten und sich gegenseitig zu unterstützen ist für Dich sowohl in der Küche als auch bereichsübergreifend im Service eine Herzensangelegenheit
- Dir fällt ein respektvoller und herzlicher Umgang mit unseren Gästen, Mitarbeitern und Kollegen leicht und ist für Dich selbstverständlich

WER WIR SIND!

Bavaria Alm – Wo Gutes noch gut ist. Wo Gemütlichkeit zu Hause ist. Wo sich die Herzlichkeit wohlfühlt. Wo Tradition gelebt wird. Wo Selbstgemachtes serviert wird. Hierfür stehen wir. Mit bisher 6 Standorten in Deutschland sind wir nicht allein. Die Bavaria Alm und zwei weitere Gastronomiemarken, die von der Gastro & Soul GmbH verwaltet werden, beschäftigen zusammen mehr als 1.800 Mitarbeiter. Bei uns steht die HERZLICHKEIT im Mittelpunkt: wir wollen all unsere Gäste mit unserer Leidenschaft begeistern und auch im Team wird diese HERZLICHKEIT großgeschrieben.

WAS WIR DIR BIETEN!

Ein junges Unternehmen, in dem man sich einfach nur wohlfühlen kann - ein freundliches „Du“ ist bei uns an der Tagesordnung. Bei uns steht der Mensch im Mittelpunkt, wir leben eine Feedbackkultur, haben ein offenes Ohr für Dich und fördern motivierte Mitarbeiter, die sich durch Engagement, Herz und Leistung auszeichnen. Dabei ist Dir Dein Arbeitsplatz sicher: wir wachsen immer weiter und werden auch zukünftig expandieren.

Damit Du bestmöglich in Deiner neuen Position starten kannst, arbeiten wir Dich individuell und umfangreich ein. Dein Privatleben soll nicht zu kurz kommen, deswegen kannst Du mit uns planen: Dich erwarten keine bösen Überraschungen, dafür aber geregelte Arbeitszeiten und rechtzeitige Urlaubsplanungen. Sicher ist Dir auch ein langfristiger Arbeitsplatz mit klaren Aufstiegschancen und flachen Hierarchien. Regelmäßig bieten wir Workshops in unserer hausinternen Akademie „Suniversity“ an und auch Vorort in Deinem Betrieb wirst du geschult und ausgebildet. Du hast eine Idee und möchtest etwas verändern? Immer her damit, wir freuen uns jederzeit über Dein Feedback. Wenn Du Dein Potential entfalten möchtest, nehmen wir das sehr ernst. Dich erwarten neben Deinen täglichen Aufgaben, eine teamorientierte Führung, tolle Kolleginnen und Kollegen und ein vertrauensvoller Umgang sowie die Chance Dich persönlich weiterzuentwickeln.

BAVARIA ALM

Axel Stockmann-Schmidlin
Holsterhauser Str. 188 | 44625 Herne
E-Mail: herne@bavariaalm.de

www.bavariaalm.de

BAVARIA Alm
WO GUTES NOCH GUT IST