

— DIE MÜHLE JORK —
RESTAURANT CAFÉ



Deine Aufgaben:

- Gemeinsam mit dem Küchenchef führst Du das Küchenteam
- Du bist mitverantwortlich für die Planung, Implementierung und Kontrolle der gesamten Ablauforganisation
- Steuerung und Überprüfung von Wareneinsätzen, Einkäufen und Qualitätsstandards
- Aktive Mitarbeit im operativem Geschäft
- Warenbestellung, effiziente Lagerhaltung und Kontrolle
- Qualitätssicherung und Einhaltung der Hygienestandards

Über folgende Voraussetzungen solltest Du verfügen:

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder in einem anderen Lebensmittelrelevanten Bereich
- Du verfügst über ein hohes Maß an Qualitätsbewusstsein & Organisationstalent
- Ganz wichtig: Du pflegst einen respektvollen und kollegialen Umgang mit Deinem Team
- Du bist begeisterungsfähig und kreativ und hast immer wieder Lust auf Neue Produkte
- Ordnung ist das halbe Leben: Eine strukturierte, wirtschaftliche und vorausschauende Arbeitsweise ist für Dich selbstverständlich

Was wir Dir anbieten:

- Faire Bezahlung / Nacht-, Sonntags- & Feiertagszuschläge!
- Vorteile für Deine Vita: Du kochst in einem Restaurant mit *2 Gault Millau Hauben & 7 Gustopfannen*
- Eine familiäre und freundliche Atmosphäre mit flachen Hierarchien und kurzen Entscheidungswegen
- Garantierte 5-Tage-Woche. Auch in der Hochsaison. Beide freien Tage zusammen liegend
- Einen sicheren Arbeitsplatz in einem der schönsten Gebiete Deutschlands

Interesse? Dann sende uns Deine Bewerbung an:

Die Mühle Jork

Am Elbdeich 1
21635 Jork, Deutschland

Telefon: +49 (0)4162 - 6395

Mail: info@diemuehlejork.de

Internet: www.diemuehlejork.de

Ansprechpartner: Herr Danny Riewoldt