

DU BIST KOCH??? ...DANN SUCHEN WIR DICH ;-)

Diese Aufgaben erwarten Dich:

- Du bereitest Speisen nach unseren Rezepten zu und richtest sie an
- Du bringst kreative Ideen in unsere Speisekarte mit ein
- Du planst und kalkulierst den Lebensmittelbedarf
- Du arbeitest unter Einhaltung der hygienischen Vorschriften

Diese Anforderungen haben wir an Dich:

- Du hast eine abgeschlossene Lehre als Koch/Köchin und mindestens 2 Jahre Berufserfahrung im a la carté Geschäft
- Du kannst 8 oder mehr Stunden im Stehen arbeiten
- Du hast eine kreative Ader und lässt sie gerne in deine Arbeit einfließen
- Für dich ist Teamwork selbstverständlich

Unser Bierkeller ist wohl der älteste romanische Keller Lübecks. Er stammt noch aus dem Jahre 1225.

Ob auf dem Suddeck mit 24 Plätzen, der Galerie mit 26 Plätzen, im Biergarten mit 50 Plätzen oder im denkmalgeschützten Gambrinus-Keller mit 100 Plätzen, überall ist es urig und gemütlich.

Gäste erwarten bei uns deftige, deutsche Hausmannskost und traditionelle Gerichte, die wir fast ausschließlich ohne Fertigprodukte herstellen.

Wir erweitern unsere Karte regelmäßig mit Einlegern, hier ist neben immer wiederkehrenden Gerichten auch die Kreativität unserer Köche gefragt.

Unser Team besteht aus ca. 20 Mitarbeitern.

Neben einem Einstiegsgehalt von 17€ beteiligen wir uns mit 49€ monatlich an den Fahrkosten (Monatskarte) und gewähren Dir 27 Tage Urlaub.

Mindestens einmal im Jahr möchten wir nicht nur zusammenarbeiten, sondern auch gemeinsame Freizeit verbringen damit wir uns als Team kennen ;-)

Noch Fragen? Wenn nicht: Jetzt bewerben!

Hast du noch Fragen zu unserem Betrieb, zur Stellenbeschreibung oder zu unserer kulinarischen Ausrichtung? Dann melde dich einfach telefonisch oder per Mail bei uns oder komm einfach vorbei! Bist du überzeugt, der richtige Koch oder die richtige Köchin für uns zu sein, schicke uns deine Unterlagen (Lebenslauf und Zeugnisse reichen aus) einfach per Mail oder gib sie im Restaurant ab. Wir freuen uns auf dich!