

Beikoch/ Küchenkraft (m/w/d) – in Vollzeit /Teilzeit

Wir sind mit dem „Schützenhaus“ bereits seit über 20 Jahren ein erfolgreicher Traditionsbetrieb in Tamm und über die Ortsgrenzen hinaus bekannt. Seit Mai 2022 führen wir erfolgreich eine weitere Lokalität- das RÜBLI in Freiberg. Ein historisches Gebäude was nach abgeschlossener Kernsanierung als "Restaurant, Bar und Hotel“ das bisherige Unternehmen vergrößert hat.

Sie möchten gerne Teil eines motivierten, engagierten, dynamischen Teams werden?
Zur Verstärkung unseres Rübli Küchenteams suchen wir zuverlässige Beiköche

Sie haben bereits Erfahrung in der Gastronomie sammeln können?
Sie achten auf Einhaltung der Lebensmittelhygiene- und Sicherheitsvorschriften?
Sie verfügen über gute Deutschkenntnisse, sind flexibel, zuverlässig und belastbar?
Qualitäts- und Hygienebewusstsein zählen zu Ihren Stärken?
Dann werden auch Sie Teil der RÜBLI Familie!

Aufgaben u.a.

- Mitarbeit im Küchenteam des Rübli´s und Zubereitung der à-la-carte Speisen
- Waschen und Schneiden von Obst und Gemüse
- Vorbereitung und Herstellung einfacher Speisen
- Artgerechte Einlagerung der Waren in die entsprechenden Kühllhäuser oder Lagerräume
- Wareneinkauf/-kontrolle, sowie -kalkulation
- Reinigung des Arbeitsplatzes und benutzter Arbeitsgeräte
- Kontrolle von Lagerbeständen
- Teamfähigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit

Benefits

- geregelte Arbeitszeiten mit digitalem Arbeitszeitkonto
- ein gutes Arbeitsklima, selbstständiges und eigenverantwortliches Arbeiten
- leistungsgerechte Vergütung
- Teamevents

Kommen Sie an Bord unseres RÜBLI Teams. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Schicken Sie dazu Ihre aussagekräftige Bewerbung an info@dasruebli.de. Wir freuen uns auf Sie!