



IN VOLLZEIT

## WIR SUCHEN ZUM NÄCHSTMÖGLICHEN ZEITPUNKT: Koch (m/w/d)

Ihr Anliegen als Koch / Köchin liegt darin, unseren exklusiven Gästekreis kulinarisch zu verwöhnen und zu begeistern. Mit Leidenschaft und Kreativität setzen Sie die Speisenfolgen um. Ob kalte Küche, Hauptgerichte oder auch mal Desserts, ob 50, 200 oder 500 Gäste - flexibel und kompetent stellen Sie sich den täglichen Herausforderungen.

### IHR PROFIL

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch, vorzugsweise in der Hotellerie
- Erste Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie von Vorteil
- Begeisterungsfähigkeit
- Improvisationsfähigkeit, Kreativität
- Flexibilität & Stressfestigkeit
- Teamgeist
- Gelassenheit, Ruhe und Geduld

### IHRE AUFGABEN

- Vor- und Zubereitung der Speisen für Büffets, Menüs, à la carte und Personalverpflegung
- Optimaler Einsatz von Waren und Material
- postenspezifische Bestellung, Aufbau und Kontrolle des Postens
- Gewährleistung der optimalen Qualität auf dem Posten
- Einhaltung und Kontrolle des Wareneinsatzes
- Annahme und Kontrolle der bestellten Waren auf Vollständigkeit, Qualität und Quantität
- Verrichtung sämtlicher Mise en Place und Reinigungsarbeiten in der Küche
- sachgemäße Lagerung und Verarbeitung der Materialien

SIE SIND INTERESSIERT? SENDEN SIE IHRE BEWERBUNG AN:

Sophie Klinger  
Director of Human Resources  
s.klinger@monarchbadgoegging.com  
09445/ 98 974

