



# Koch

(m/w/d)







## *Wer wir sind:*







Als Hessenpark Gastronomie betreiben wir das Landhotel Zum Hessenpark, die Martinsklause sowie unseren Hauptbetrieb, das Wirtshaus Zum Adler. Ergänzt wird das Ganze durch das Catering in den Festscheunen des Freilichtmuseums.

Unser Team besteht aus Gastgebern aus Leidenschaft, die Ihr Handwerk verstehen! Seit mehreren Jahren arbeiten wir zusammen und aus Kollegen sind mittlerweile enge Freunde geworden.

## *Das sind Deine künftigen Aufgaben bei uns:*

-  Du leitest mit Leidenschaft die Produktion auf Deinem Posten
-  Mit Deinem kreativen Kopf erarbeitest Du neue Gerichte in Abstimmung mit unserem Küchenteam
-  Du bist für das Mise en Place und die sachgemäße Vorbereitung aller Speisen nach Rezept verantwortlich
-  Mit messerscharfer Genauigkeit achtest Du auf die Einhaltung der Hygienevorschriften und der Lebensmittelgesetzgebung

## *Deine Vorteile, wenn Du bei uns anheuerst:*

-  Deine Wunschdienstpläne
-  Sehr gute Bezahlung
-  Top Gemeinschaft und Zusammenhalt
-  Vielzahl an Events
-  Lukrative Aufstiegsmöglichkeiten
-  Wir hören Dich!

*Überzeugt? Melde Dich - ganz ohne Anschreiben!*

[bewerbung@hepa-gastro.de](mailto:bewerbung@hepa-gastro.de) | 06081 - 949 819 - 12

