

LaggnerGruppe



Für die Laggner Gruppe, ein führendes und expandierendes Gastronomie-Unternehmen, suchen wir Mitarbeiter, die sich einer neuen Herausforderung stellen möchten und unsere Teams mit Erfahrung, Flexibilität und Einsatzbereitschaft tatkräftig unterstützen wollen.

Für unsere Restaurants und Eventlocations in Berlin, Potsdam, Hamburg, Sylt, Usedom, Bonn und Osnabrück besetzen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt freie Positionen im Bereich Küche.

Wir suchen ab sofort motivierte, qualifizierte und engagierte

Köche (m/w)

Ihr Aufgabenbereich beinhaltet u.a.:

- Warenannahme und Warenkontrolle
- postenübergreifendes Mise en place
- selbstständige Führung ihres Postens während des á la carte Geschäftes
- Verantwortung für Hygiene und Speisenqualität
- Vorbereitung von (Flying) Buffets und Menüs für Veranstaltungen

Folgende Erfahrungen und Kenntnisse werden vorausgesetzt:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- vorzugsweise mind. 2-3 Jahre Berufserfahrung
- dienstleistungsorientiertes Handeln

Persönliche Fähigkeiten:

- Belastbarkeit und Verantwortungsbewusstsein
- hohe Flexibilität und Einsatzbereitschaft bei höchstmöglicher Zuverlässigkeit

Sie können sich mit dem genannten Anforderungsprofil identifizieren? Wenn Sie verantwortungsbewusst und selbstständig sind, uns als eine motivierte Persönlichkeit mit positiver Ausstrahlung überzeugen können und gerne mit uns arbeiten und wachsen möchten, dann senden Sie bitte Ihre aussagekräftige Bewerbung an unser Haus.

Kontakt

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen vorzugsweise per Email an:
bewerbung@laggner-gruppe.de

Oder postalisch an:
Laggner GmbH
Charlottenstraße 56
10117 Berlin

Ansprechpartnerin:
Frau Sabine Cobler
(Personalmanagement)
Tel.: 030 - 20 29 54 -30