



Fünfschilling ist ein inhabergeführter Familienbetrieb und beinhaltet die Bereiche Einzelhandel, Gastronomie, Landwirtschaft und Weingut. Insgesamt arbeiten rund 250 Mitarbeiter in unserem Unternehmen.

Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir Dich ab dem nächstmöglichen Zeitpunkt als

Souschef (m/w)

(Vollzeit/5 Tage Woche, sonntags frei)

Du hast Lust als Konditoren-Geselle in unserem Team und Spaß daran dich um die Herstellung von Kuchen, Torten und besonders Eis zu kümmern?

Dann bewirb Dich bei uns und lerne unser Konditoren-Team kennen!

Deine Aufgaben:

- Mithilfe im Wareneinkauf und der Lagerhaltung
- Mitarbeit bei der Zusammenstellung von Menüs, Tages- und Saisonkarten
- Zubereitung von Speisen
- Sicherung der Qualität und Einhaltung der Hygienestandards
- Vertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheit

Dein Profil:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum Koch
- Selbstständiges und eigenverantwortliches Arbeiten
- Qualitätsbewusstsein
- Teamfähigkeit, Flexibilität und Leidenschaft für die Profession
- Organisatorische Fähigkeiten

Was wir Dir bieten:

- Flache Hierarchien, eine offene Unternehmensstruktur mit familiärer Atmosphäre
- Hochmotivierte, nette Kollegen und viel Spaß bei der Arbeit.
- Faire und angemessene Vergütung, Zuschuss zur betrieblichen Altersvorsorge

Wir freuen uns auf deine Bewerbung unter: personal@fuenfschilling.de. Für Rückfragen steht dir Andrea Peters zur Verfügung: 07628-942367 24