



<https://www.bowlingroom.com/job/trier-kuechenleitung-2/>

Koch in Trier – Vollzeit / Teilzeit (m/w/d)

Beschreibung

Im Bowling Room sollen unsere Gäste nicht nur einen schönen Abend haben und ein gutes Spiel machen – sondern auch nach Herzenslust auf hohem Niveau schlemmen. Und hier kommst du ins Spiel! Als Teammitglied unserer Küchenbrigade bist du für den guten Geschmack zuständig – ganz egal ob Burger, Salate oder leckere Fingerfood-Spezialitäten auf der Karte stehen.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Du bist für Vorbereiten und Zuarbeiten der Speisen zuständig
- Du bereitest die Speisen nach Systemvorgabe zu
- Du setzt die Vorgaben des Küchenchefs um und hältst die Hygienevorschriften ein

Qualifikationen / Anforderungen

- Du bist bereit deine Kenntnisse und Fertigkeiten zu perfektionieren
- Du hast stets zwei offene Ohren und einen wachen Blick
- Du schätzt klare Ansagen und die Verantwortung für deinen Aufgabenbereich
- Du freust dich über das Gelingen leckerer Speisen und neuer Kreationen

Leistungen der Anstellung

DAS BIETEN WIR DIR:

- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem motivierten und dynamischen Team
- Kurze Entscheidungswege und die Möglichkeit eigene Ideen einzubringen und voranzutreiben
- Ein Arbeitsumfeld ,im dem Arbeiten Spaß macht

Arbeitgeber

Bowling Room

Arbeitsort

Bowlingroom, 54292, Trier

Veröffentlichungsdatum

4. Mai 2022