

Das Team der Antonius-Schwaige sucht einen Koch / Jungkoch (selbstverständlich gerne auch weiblich)

Unsere gemeinsamen Ziele sind es,

dass Sie verantwortlich / mitverantwortlich sind für ...

Hauptziele:

- ✓ sehr gute Gastfreundschaft und Kochleistung
- ✓ gute Warenpflege und wirtschaftlicher Einsatz unserer frischen Produkte
- ✓ die Arbeit entsprechend unserer Ziele und Grundsätze
- ✓ das Image und unseren guten Ruf

Teamerfolg:

- ✓ die Fähigkeit sich im Team zu integrieren, es zu bereichern und sich auf unsere Philosophie einzustellen.
- ✓ stets fair, offen und bedingungslos ehrlich zu sein.

Ihre Entwicklung:

- ✓ sicherheit im Produktumgang und in der Präsentation
- ✓ fachlich sicher und versiert im Umgang mit frischen Produkten. Wir verarbeiten kein „convenience food“ - wir setzen auf Regionalität und ehrliche Küche
- ✓ die Flexibilität und Bereitschaft sich den Wünschen unserer Gäste an zu passen
- ✓ der Wille neue Wege zu gehen

Küche und Leistung:

- ✓ freude am Kochen einer zeigemäßen Speisekarte (bayerische Küche)
- ✓ sinnvolle, folgerichtige Organisation und Erledigung der täglichen Arbeiten
- ✓ verantwortungsvoller und hygienischer Umgang mit den Lebensmitteln
- ✓ wir setzen auf solide Kochergebnisse nicht auf industrielle Pülverchen und Päckchen
- ✓ Sinnvolle Warenwirtschaft

**Wenn Sie diese Wunschfähigkeiten noch nicht haben,
sollten Sie das Potenzial mitbringen, sich diese Fähigkeiten aneignen zu wollen.**

Wir helfen Ihnen gerne dabei.