



ESSEN FÜR UNS

STELLENBESCHREIBUNG

Koch (M/W/D) FÜR DAS CATERING TEAM

Für unser Catering Team, mit Sitz auf dem entstehenden Gonsberg Campus in Mainz Gonsenheim, suchen wir Dich zur Verstärkung unseres stetig wachsenden Teams ab dem 01. April 2022.

Du bist interessiert an dem Genuss und an der Kreation neuer Gerichte?
Du schlägst gerne neue unkonventionelle kulinarische Weg ein?
Deine Leidenschaft für Qualität ist ungebremst?
Der Gast und sein kulinarisches Erlebnis steht für Dich im Fokus?
Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit und Loyalität zeichnen Dich aus?
Du bringst Berufserfahrung als Koch (m/w/d) oder vergleichbar mit?
Man kann von dir lernen und du bist bereit von anderen zu lernen?
Wenn dir auch noch unsere Prinzipien (die du folgend findest) gefallen - dann passt Du schon ganz gut zu uns.

Als junge Gastronomieprofis aus Rheinhessen, wo der Genuss zu Hause ist, rücken wir das einfache aber Geschmacksintensive, das Regionale aber Vielfältige, die Natur in den Fokus in unsere tägliche Arbeit.

Trotz der Corona Pandemie geben wir Vollgas und freuen uns über einen vollen Terminkalender in den Sommermonaten. Hierbei betreuen wir an verschiedenen Locations Privat- & Firmenfeier von 50 bis 600 Personen.

Fakten

- Vollzeitstelle (173h), ab Mai 2022
- Flexible Arbeitszeiten
- Gehalt Verhandlungsbasis
- Führen eines Arbeitszeitkontos
- Verpflegung & Arbeitsbekleidung inklusive

Bereit auf ein neues & modernes Gastronomie-Projekt, in einem jungen Team, in dem sich jeder einbringt und mitgestaltet? Wir freuen uns auf Deine Bewerbung mit Nennung des frühestmöglichen Eintrittstermins unter hallo@essenfueruns.com

Infos zu uns erhältst du unter www.essenfueruns.com oder über unsere Social Media Kanäle.

Wir freuen uns von Dir zu hören! ☺

Deine Aufgaben

- Betreuung/Koordination von Veranstaltung & Caterings
 - Koordination von projektbezogenem Einkauf
 - Koordination der Produktion für Caterings
 - Zubereitung der Speisen für Caterings
 - Tlw. Koordination von Logistik

- Ansprechpartner für alle Abteilungen im Bereich Küche
- Einbringen von eigenen Rezeptideen, Produkten, Menüs, Konzepten etc.
- Pflegen & Betreuung des EFU Gartens