



ESSEN FÜR UNS

ESSZIMMER*

STELLENBESCHREIBUNG

Koch (M/W/D) FÜR DAS NEUE CAMPUS-RESTAURANT „DAS ESSZIMMER“ IN MAINZ GONSENHEIM

Für unser neues Campus-Restaurant „DAS ESSZIMMER“, mit Sitz auf dem entstehenden Gonsberg Campus in Mainz Gonsenheim, suchen wir Dich zur Verstärkung unseres stetig wachsenden Teams zum nächst Möglichen Zeitpunkt.

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 haben wir im August 2021 unser neues Campus-Restaurant „DAS ESSZIMMER“ eröffnet. Hier verköstigen wir von Montag bis Freitag die ortsansässigen Arbeitsplätze mit einem kleinen, frischen Mittagsangebot. Zudem liegt die gastronomische Betreuung der neuen Eventlocation – Gonsberg Lounge– sowie die sechs weiteren Meeting-Räumlichkeiten im – Gonsberg Loft – in unserer Verantwortung.

Fakten

- Vollzeitstelle, ab Mai 2022
- Kern-Arbeitszeit Montag bis Freitag sowie vereinzelt Einsätze auf Events
- 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

- Selbständiges Vorbereiten der Speisen für das Esszimmer nach Rezeptbuch/Wochenplan
 - kalte/warme Speisen/Patisserie
- Einhaltung der Hygiene Standards
- Warenannahme & -Kontrolle
- Verräumen von Waren
- Führen von Temperatur-/HACCP-Listen
- Kontrolle von Kühllhäusern
- Bestücken der Food Theke
- Auslieferung von kleinen Caterings auf dem Gonsberg
- Einbringen von eigenen Rezeptideen, Produkten etc.
- Pflegen & Betreuung des EFU Gartens
- ...