

ZUM
OXN
K O C H

KREATIVER KOPF IN DER KÜCHE

...
M | W | D
...

FÜR UNSER ABENDRESTAURANT IN LAUFEN

Unsere Küche lässt sich ganz einfach beschreiben: **KLASSISCH VERRÜCKT!**

Vom klassischen Wiener Schnitzel vom Kalb über unser OXN-Style-Dinner vom heimischen Jungrind bis hin zum japanischen Gyoza. Eine kreative, junge, dynamische Küchencrew, die auf Hauben-Niveau traditionelle Gerichte und erlesene Meisterwerke zubereitet.

Unser Haus braucht serviceorientierte, kommunikative, sympathische und ehrliche Menschen, die Lust haben, Gerichte zu kreieren und Genuss zu zelebrieren. Wir wollen uns mit unserem Team in der Gastronomie und Hotellerie erfolgreich etablieren und fernab der Norm langfristig gemeinsam wachsen.

Weitere Informationen unter: www.zumoxn.de

DEINE AUFGABEN

- gemeinsame Leitung der Küche im Team
- kollektive Koordinierung der Produktion & Zubereitung der Speisen
- Einhaltung der HACCP Richtlinien
- Verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln
- Entwicklung von Gerichten & saisonal wechselnden Speisekarten
- Warenbestellung
- Mise en Place Arbeiten & Lagerhaltung

DEIN PROFIL

- Abgeschlossene Ausbildung als KochIn
- Organisierte Arbeitsweise und gute Selbsteinschätzung in Stress-Situationen
- Teamplayer über den eigenen Posten hinaus
- Liebe zum Produkt, zur Regionalität & zur Arbeit
- Kreativität & Teamgeist
- Bereit, das erlernte Fachwissen an interessierte junge Lehrlinge weiterzugeben
- Ziel- und leistungsorientiert
- Coole Socke, die ihren Beruf liebt

WIR BIETEN DIR

- nur Abendservice
- Sonntag & Montag frei
- Weihnachten & Silvester frei
- eine leistungsgerechte Vergütung
- einen sicheren, interessanten Arbeitsplatz in einem engagierten, jungen Team
- elektronische Arbeitszeitaufzeichnung
- Mitarbeiterbekleidung wird kostenlos gereinigt



GEHALT

Brutto € 3.000,-

*mit Bereitschaft zur Überbezahlung je nach Qualifikation

ARBEITSORT

83410 Laufen an der Salzach
Deutschland

Interessiert für uns zu arbeiten?

Dann sende uns Deine Bewerbungsunterlagen ausschließlich per E-Mail an:
bewerbung@zumoxn.de. Wir freuen uns auf Dich!