



Für unser Haus der Genusskultur in Osnabrück
suchen wir ab sofort eine/n

Koch (m/w/d) mit Potenzial zur Entwicklung zur Küchenleitung

in Voll-/Teilzeit

Für unser Haus der Genusskultur in der Krahnstraße suchen wir motivierte und erfahrene KöchInnen (m/w/d), die unsere Küche und das Team bereichern. Du hast Deine Leidenschaft fürs Kochen und Zubereiten von guten Speisen zum Beruf gemacht? Du siehst einen Mehrwert in der Verwendung natürlicher und regionaler Zutaten? Du liebst es traditionelle Speisen modern zu interpretieren? Dann gehörst du zu uns!

WELCHE AUFGABENBEREICHE DICH ERWARTEN:

- Eigenständige Zubereitung der Frühstücks-, Mittags- und Abendkarte
- Anrichten der Speisen unserer wechselnden Speisekarte
- Planung und Zubereitung des Speisenangebotes für Veranstaltungen (Hochzeiten, Taufen, etc.)
- Warenbestellung, -annahme und -kontrolle

WAS DU MITBRINGST?

- Du hast große Freude am Kochen
- Du hast eine Ausbildung zum Koch oder vergleichbare Qualifikation bzw. Erfahrung
- Du arbeitest strukturiert, sauber und selbstständig
- Zuverlässigkeit und den Willen sich in das Team zu integrieren
- Du hältst die Hygienestandards gemäß HACCP ein



WAS WIR DIR BIETEN?

- Ein sicherer Arbeitsplatz mit langfristiger Perspektive
- Eine fair bezahlte Tätigkeit
- Die Arbeit in einer hochwertig ausgestatteten Küche
- Ein interessantes, vielschichtiges Arbeitsfeld
- Die Möglichkeit, unser Angebot aktiv voranzubringen und mit Deiner Handschrift zu versehen
- Ein engagiertes, interdisziplinäres Team und die Möglichkeit von unseren KonditormeisterInnen zu lernen
- Mitarbeiterrabatt auf unsere feinen Schokoladenkreationen

Wenn du dich angesprochen fühlst, freuen wir uns über die Zusendung deiner Bewerbungsunterlagen:

Leysieffer Genusskultur GmbH

Bockenheimer Landstraße 13-15

60325 Frankfurt am Main

Telefon +49 (541) 91 42 -170 | [**bewerbung@leysieffer.de**](mailto:bewerbung@leysieffer.de)