

Koch (m/w/d)

Die Gastro Trends Hannover GmbH revolutioniert die Gastronomieszene Hannovers. Mit über 250 fantastischen Kollegen in 8 Kneipen, Restaurants, Biergärten, Cateringunternehmen, sowie einer internen Produktion und Logistik sorgen wir für Wohlfühlerlebnisse im Herzen der Stadt. Ambitioniertes Wachstum und familiäre Werte legen den Grundstein für unseren Erfolg, und als privat finanziertes Familienunternehmen wissen wir, dass wir nur mit einem starken Team, tiefer Leidenschaft und täglichem Spaß an der Sache unsere Ziele erreichen können.

Zur Verstärkung unseres dynamischen Küchenteams im Restaurant *Vier Jahreszeiten* und Reimanns Eck suchen wir, ab sofort, eine/n:

Koch (m/w/d) auf geringfügiger Basis

Deine Aufgaben:

- Selbstständige Vor- und Zubereitung sowie Verarbeitung von Speisen
- Präsentation, Dekoration und Anrichten der Speisen
- Verantwortung für einen reibungslosen operativen Ablauf im Zuständigkeitsbereich
- Qualitätskontrolle von Waren
- Reinigung der Arbeitsgeräte
- Einhaltung der Hygienemaßnahmen

Diese Qualifikationen bringst du mit:

- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch
- Praktische Erfahrung in einem Gastronomiebetrieb
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Strukturierte Arbeitsweise und Liebe zum Detail
- Hohes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Sehr gute Kenntnisse der HACCP Richtlinien
- Gepflegtes Erscheinungsbild

Wir bieten Dir:

- Eine abwechslungsreiche Aufgabe mit spannenden Produkten und Projekten Unternehmen
- Arbeitsatmosphäre geprägt von Teamgeist und gegenseitiger Wertschätzung

Haben wir Dein Interesse geweckt?

Dann senden uns doch deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an:
m.schostok@gt-hannover.de