

Koch (m/w/d)

Die Gastro Trends Hannover GmbH revolutioniert die Gastronomie- und Veranstaltungsszene Hannovers. Mit über 250 fantastischen Kollegen in Szeneclubs, Sportsbars, Restaurants, Biergärten, Cateringunternehmen sowie einer internen Produktion und Logistik sorgen wir für Wohlfühlerlebnisse im Herzen der Stadt und auf mitreißenden spannenden Events.

Ambitioniertes Wachstum und familiäre Werte legen den Grundstein für unseren Erfolg, und als 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 in der *Stamme 96*, suchen wir, ab sofort, eine/n:

Koch (m/w/d)

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 im Unternehmen
- Attraktive, leistungsorientierte Vergütung
- Nachtzuschläge, Sonntagszuschläge und Feiertagszuschläge
- Vergünstigtes Essen, kostenlose Getränke
- Möglichkeit zur fachlichen und persönlichen Weiterentwicklung
- Arbeitsatmosphäre geprägt von Teamgeist und gegenseitiger Wertschätzung

Haben wir Dein Interesse geweckt?

Dann senden uns doch deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Angabe deiner Gehaltsvorstellung und frühesten möglichen Eintrittsdatum per E-Mail an:
maggy.schostok@gastro-trends.com