

Das Schloss Oedenberg ist ein in der Metropolregion Nürnberg beliebtes und bekanntes Restaurant mit dem Schwerpunkt auf regionale und saisonale Küche. Neben der hauseigenen Metzgerei und Bäckerei bieten wir unseren Gästen eine täglich wechselnde Speisekarte bei der wir die Angebote unserer lokalen Lieferanten jederzeit mit berücksichtigen. Bei uns gibt es immer etwas zu tun. Bist Du bereit dazu?



Für die Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir ab sofort

Koch m/w in Voll- oder Teilzeit

Du liebst es deine Gäste mit regionaler Küche zu begeistern und bist auf der Suche nach einem abwechslungsreichen Aufgabengebiet? Bei uns erwarten Dich vielfältige Tätigkeiten in einem familiären Umfeld und das Ganze ohne Teildienst bei max. 40 Stunden pro Woche. Egal an welchem Wochentag Du bei uns bist, spätestens um 20.30 Uhr wird dein Feierabend eingeläutet, damit die Freizeit nicht zu kurz kommt.

Aufgaben:

- Zubereitung der Speisen (a la Carte und für Feiern)
- Erledigung von Mise en Place
- Unterstützung des Küchenchefs
- Herstellung von Grundprodukten für den täglichen Gebrauch
- Reinigungsarbeiten in der Küche

Wir bieten:

- Angemessene Entlohnung
- Maximale Arbeitszeit von 40 Stunden/Woche
- kein Teildienst
- Dienstschluss bis spätestens 20.30 Uhr
- dauerhafte Anstellung
- Arbeit in einem jungen und familiären Umfeld

Haben wir Dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung!

Kontakt: Schloss Oedenberg
z. Hd. Hans Fensel
Schloßweg 1
91207 Lauf a.d. Pegnitz

Tel.: 09123/6766
E-Mail: info@schloss-oedenberg.de