

Gasthaus „Zum Schloss“

KOCH/KÖCHIN GESUCHT (w/m/d) ab 01. Okt 21 in Voll- oder Teilzeit

Seit 1860 betreiben wir, die Fam. Klein, das Gasthaus „Zum Schloss“ in Tennenlohe, Erlangen. Unser Steckenpferd ist die gut bürgerliche, fränkische Küche von Schäufele über Gänsebraten hin zur Schlachtschüssel von den hauseigenen Schweinen. Bekannt sind wir außerdem für unsere Spanferkel, welche schon bis nach Bremen geliefert wurden. Neben den Schweinen stehen auch elf Rinder im Stall und ein eigener Acker voll mit Spargel rundet die kleine Landwirtschaft ab. Aber auch viele vegetarische & vegane Gerichte haben seit einiger Zeit Einklang in unsere Karte gefunden, womit wir langfristig einen Mix aus bodenständiger, traditioneller und gesunder, moderner Küche finden wollen.

Deine Aufgaben

- Mitverantwortung für den reibungslosen Ablauf des täglichen operativen Geschäftes
- Vor und Zubereitung von Speisen im á la carte Bereich
- Einhaltung der vorgegebenen Qualitäts- und Hygienestandards
- Warenbestand prüfen, Bestände weiterleiten
- modernisieren ggfs. auch Kreieren neuer Gerichte
- Erledigung von diversen Aufräum- sowie Reinigungsarbeiten
- ggfs. Pass koordinieren

Dein Profil

- Eine erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Erfahrungen in einer vergleichbaren Position
- Zielstrebiges Arbeiten & Stressresistenz sowie Engagement & Eigeninitiative
- kleine flexible Teams liegen dir
- Einen fixen Posten in der Küche brauchst du nicht, du langst gerne überall mal hin
- du bewahrst Ruhe, wenn ´s mal hektisch wird
- du bringst selbst eigene Ideen für neue Rezepte / Gerichte mit und hast Freude daran dich auszuprobieren, fokussierst dich dabei aber auch immer auf das Wesentliche
- du scheust dich nicht davor bei Bedarf auch mal das Ruder in die Hand zu nehmen
- Ein verantwortungsbewusster Umgang mit frischen & regionalen Lebensmitteln ist auch dir wichtig
- Leidenschaft für gutes Essen ;)

Familie Klein
Schloßgasse 7
91058 Erlangen

Tel.: 09131 / 60 29 66
spanferkel.fritz@t-online.de
www.zum-schloss-tennenlohe.de

Gasthaus „Zum Schloss“

KOCH/KÖCHIN GESUCHT (w/m/d) ab 01. Okt 21 in Voll- oder Teilzeit

Wir bieten dir

- Verpflegung aus unserer Karte
- Stellplatz für deinen PKW
- Eine entwicklungsfähige Position mit Gestaltungspotential und Raum für eigene Ideen
- ein familiäres und wertschätzendes Miteinander in einer herzlichen Familie, die für viele „das zweite zu Hause“ ist
- zeitgemäßes Gehalt sowie eine Beteiligung am Trinkgeld
- gelegentliche Ausflüge & Feiern
- 28 Tage Urlaub (zu festgelegten Betriebsferien: Pfingsten, Ende August bis Mitte Sep, Weihnachten & Silvester)
- max. 5 Tage Woche (abhängig von Events & Saison, sowie Voll- oder Teilzeit)

Was es sonst noch zu erzählen gibt

Unser Gasthaus teilt sich in unterschiedliche Räumlichkeiten und zwei Küchen auf. So haben wir im „alten Schloss“ mit zwei Gasträume für bis zu 45 Personen und im außen angrenzenden Biergarten für bis zu 100 Personen Platz. In unserer 2014 eröffneten `Scheune` und dem dazugehörigen Innenhof können ebenfalls Feste mit bis zu 100 Personen stattfinden.

Wir arbeiten alle mit viel Leidenschaft dafür, dass unsere Gäste mit einem zufriedenen Lächeln im Gesicht und einem gesättigten Magen das Haus verlassen. Als Koch in unserem Gasthaus wirst du mit wenigen, dafür stetigen & loyalen Mitarbeitern zusammenarbeiten, schnelle Entscheidungswege haben, wie wir, hoffentlich auch viel zu lachen haben und gerne zum Feierabend das ein oder andere Bier mit uns trinken.

Haben wir dein Interesse geweckt und hast du Lust dich der neuen Herausforderung zu stellen? Dann bewirb dich jetzt per Mail oder ruf einfach mal durch. Wir freuen uns dich kennen zu lernen.

Die Familie Klein

Familie Klein
Schloßgasse 7
91058 Erlangen

Tel.: 09131 / 60 29 66
spanferkel.fritz@t-online.de
www.zum-schloss-tennenlohe.de