



Werden Sie Teil unseres Teams als
Koch (m/w/d)
in Voll-/Teilzeit oder auf 520€-Basis

Koch' mal *Gans* anders!

In unserer Farmküche im Dithmarscher Gänsemarkt überraschen Sie unsere großen und kleinen Gäste mit verschiedensten Variationen unserer Dithmarscher Gans und bereiten ein besonderes Gaumen-Erlebnis! Dabei kommen immer wieder neue Kreationen auf den Tisch - vom Gänse-Burger bis zum klassischen Gänsebraten.

Ihre neue Aufgabe:

- Sie planen die Gerichte unserer kleinen, feinen Speisekarte und bereiten diese zu – von der Gänse-Currywurst bis zum vegetarischen Tagesgericht bieten wir unseren Gästen im Sommer und Winter abwechslungsreiche Speisen an
- Sie zaubern individuelle Menüs für Betriebs- und Familienfeiern auf unserer Gänsefarm
- Gans vielfältig – Sie bringen Ihre Ideen bei der Entwicklung neuer leckerer Gerichte ein
- Die Erfüllung von Qualitäts- und Hygienestandards ist für Sie selbstverständlich

Das bringen Sie mit:

- Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch (m/w/d) oder eine ähnliche Qualifikation und Erfahrung in der Gastronomie
- Selbständiges Arbeiten, Organisationstalent und Zuverlässigkeit zeichnen Sie aus
- Sie haben Lust, Teil unseres Farm-Teams zu werden und unsere Gäste mit frischen Ideen aus der Küche zu begeistern
- Sie bringen die erforderlichen Nachweise über die Belehrung gemäß Infektionsschutzgesetz mit

Das bieten wir:

- Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten in der Zeit von Dienstag bis Sonntag von 10 – 19 Uhr sowie nach Absprache bei geplanten Feiern auf dem Gänsemarkt
- Möglichkeit der flexiblen Urlaubs- und Freizeitplanung im Sommer
- Eine abwechslungsreiche Aufgabe
- Ein tolles Team und eine Marke, für die es Spaß macht, zu arbeiten!

Gans genau das, was Sie suchen?

Bewerben Sie sich jetzt, bevorzugt per E-Mail. Wir freuen uns auf Sie!

Dithmarscher Gänsemarkt • Herr Stefan Anders • Hauptstraße 1, 25693 Gudendorf •
info@dithmarscher-gaensemarkt.de • Tel. 04859 - 445

