

## **Koch / Küchenmitarbeiter (m/w/d)**

### **Stellenbeschreibung**

Für unser Restaurant **Frank Long - BBQ & American Food** auf der **Golfanlage Clostermanns Hof** in **Niederkassel** suchen wir ab sofort einen motivierten **Koch / Küchenmitarbeiter (m/w/d)**, der unsere neue Gastronomie tatkräftig unterstützt.

### **Deine Aufgaben**

- Du sorgst für einen vorbildlichen Ablauf des Restaurantbetriebes und organisierst deinen Arbeitsplatz
- Du unterstützt bei allgemeinen Küchentätigkeiten und bereitest Zutaten für unsere Speisen vor
- Du bereitest unsere Gerichte nach unserem Standard und unseren Rezepturen zu
- Du kümmerst dich um die Warenannahme und -verfügbarkeit
- Du überprüfst die Qualität der Lebensmittel
- Du trägst die Verantwortung für die ausgegebenen Speisen & Getränke
- Du sorgst dafür, dass die HACCP-Standards erfüllt werden
- Du reinigst die Arbeitsgeräte sowie Küchenutensilien und bereitest Arbeitsmittel vor

### **Deine Eigenschaften**

- Du hast bereits erste Küchenerfahrung gesammelt
- Du besitzt Leidenschaft für frische Produkte und Lebensmittel
- Dich zeichnen Zuverlässigkeit, Sauberkeit, Qualitätsanspruch und Teamfähigkeit aus
- Du hast Interesse und Freude an selbständigem und eigenverantwortlichem Arbeiten
- Du behältst auch in stressigen Zeiten den Überblick und zeigst vollen Einsatz

### **Unser Angebot**

- Ein Unternehmen mit familiärem Team, tollen Kolleg:innen, Wertschätzung und flachen Hierarchien
- Dich erwartet ein Arbeitsplatz mit Wachstumschancen und vielfältigen, spannenden Aufgaben
- Du wirst von uns geschult und ausgebildet und hast die Chance Dich fachlich und persönlich weiterzuentwickeln
- Wir sind jederzeit offen für Deine Ideen und freuen uns über Deine Anregungen

Wir freuen uns von Dir zu hören.

### **Dein Frank Long Team**

Art der Stelle: Vollzeit, Teilzeit, Werkstudent