



## KOCH (VOLLZEIT)

### Eintrittsdatum

- Nach Vereinbarung

### Ihre Aufgaben

- Eigenverantwortliches Arbeiten mit „echten“ Lebensmitteln
- Erfahrung in der Bankett und a la Carte Küche
- Kenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln und Hygienevorschriften
- Effektives und sauberes Arbeiten

### Ihr Profil

- Erfolgreich abgeschlossene Kochausbildung
- Stilsichere Deutschkenntnisse
- Spaß an der Arbeit
- Gute Umgangsformen
- Flexibilität und Bereitschaft am Wochenende zu arbeiten

### Wir bieten Ihnen

- Anspruchsvolle und vielseitige Aufgaben mit Raum für eigene Ideen
- Einen sicheren und modernen Arbeitsplatz
- Leistungsgerechte Bezahlung
- Persönliche Entwicklungs- & Weiterbildungsmöglichkeiten
- Hohe Eigenverantwortung sowie die Mitarbeit in einem dynamischen Team
- Keinen Teildienst
- Zeitausgleich von Überstunden
- Betriebliche Altersvorsorge
- Urlaub- und Weihnachtsgeld
- Kinderbetreuungszuschuss

Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugniskopien, Gehaltsvorstellung) ausschließlich per E-Mail an [info@phwm.de](mailto:info@phwm.de).