

charlie

GASTROBAR

... es sind doch vor allem lebhaftes Gespräch, ausgelassenes Gelächter und rege Diskussionen, die einem gelungenen Abend seine Würze verleihen. Deshalb steht im charlie nicht nur das Essen, sondern vielmehr das Erlebnis an erster Stelle. Das charlie ist mehr als nur ein Restaurant. Es ist ein Ort, an dem Menschen sich treffen, um gute Gesellschaft zu genießen und außergewöhnliche Köstlichkeiten zu entdecken...

Ausbildung zum Koch (m/w/d) im charlie Bielefeld

DEINE AUFGABEN

- Erlernen der Zubereitung und Präsentation verschiedener Gerichte
- Vorbereitung und Verarbeitung frischer Zutaten
- Einhaltung der HACCP Richtlinien
- Mitwirken bei der Planung von Menüs und Speisekarten
- Unterstützung bei der Warenbestellung und Lagerhaltung
- Reinigung und Pflege der Arbeitsutensilien und des persönlichen Verantwortungsbereichs

DEIN PROFIL

- Leidenschaft fürs Kochen und Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Teamgeist, Zuverlässigkeit und Belastbarkeit
- Eine saubere und selbstständige Arbeitsweise
- Bereitschaft, auch in stressigen Situationen den Überblick zu behalten
- Teamgeist und Engagement
- Ein gepflegtes und sicheres Auftreten
- Mindestens Hauptschulabschluss
- Erste praktische Erfahrung in der Gastronomie (z.B. Praktikum, Minijob o.ä.) von Vorteil, aber kein Muss

ES ERWARTET DICH

- Faire Arbeitszeiten (zwei zusammenhängende arbeitsfreie Tage So und Mo)
- Familiäre Arbeitsatmosphäre in einem jungen Team
- Eine spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Ein modernes und professionelles Arbeitsumfeld
- Eine langfristige Perspektive

INTERESSIERT?

Dann schicke uns deine Bewerbung inklusive Lebenslauf und einem kurzen Anschreiben.

Für uns ist ein Unternehmen die Summe der Personen, aus denen es besteht. Was wir also suchen, sind einfach großartige Menschen. Dazu gehörst Du, wenn du neugierig durchs Leben läufst, gern neue Herausforderungen annimmst, Teamgeist hast und gern Gastgeber bist.

KONTAKT

Sonja Korndörfer-Altan
Sonja@charlie-gastrobar.de

