

# COMMIS DE CUISINE

## GOURMETRESTAURANT "FINE DINING RS"

(m/w/d) in Vollzeit

### DEIN AUFGABENBEREICH

- Selbstständige, verantwortungsbewusste und saubere Führung eines Postens
- Umsetzung unserer Menüs
- Unterstützung des Demi Chef de Partie
- Vorbereitung, Verarbeitung und Anrichten der Speisen
- Bereitstellen des Mise-en-place
- Pflege und Reinigung der Arbeitsbereiche und Arbeitsgeräte
- Kontrolle und Warenannahme
- Zu- und Vorbereitungsarbeiten
- Einhaltung der Hygienevorschriften nach Richtlinien HACCP

### DEIN PROFIL

- abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin
- Erste Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Ein hohes Maß an Eigeninitiative, Flexibilität und Kreativität
- Teamfähigkeit, Belastbarkeit sowie Verantwortungsbewusstsein

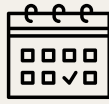
### DEINE BENEFITS



Hochwertiges  
Arbeitsumfeld



Übertarifliche  
Bezahlung



5-Tage  
Woche



Unbefristete  
Arbeitsverträge



Eigene Ideen  
erwünscht



Urlaubs-/Weihnachtsgeld  
Geburtstagsgeschenke



Family & Friends  
Sonderraten



Vermögenswirksame  
Leistungen



Bereitstellung  
der Arbeitskleidung



Team-  
Verpflegung



Sommerparty &  
Weihnachtsfeier



Eintägiges  
Orientierungsseminar

### UNSERE ERWARTUNGEN

Lass dich nicht entmutigen, wenn du nicht alle Punkte unseres Job-Profiles erfüllst. Bewirb dich einfach – für uns zählt vor allem deine Persönlichkeit und deine Leidenschaft für die Gastronomie und Hotellerie.

### BEWIRB DICH JETZT

Ansprechpartnerin Theresa Schurr  
+49 7162/93344-44 | [theresa.schurr@burg-staufeneck.de](mailto:theresa.schurr@burg-staufeneck.de)  
[www.burg-staufeneck.de/de/jobs](http://www.burg-staufeneck.de/de/jobs)