

JOBS IN KÜCHE UND SERVICE IM RESTAURANT FREISTIL.

freistil.

Zeit bei Freunden.



WERDE TEIL UNSERES TEAMS!

Im März 2017 eröffnet Inhaber und Küchenchef Constantin Kiehne das Restaurant freistil. im Alpenhotel Dora in Ofterschwang, Oberallgäu.

Du möchtest Teil eines jungen, dynamischen und kreativen Teams werden und wir haben dich neugierig gemacht?

Dann melde dich bei uns idealerweise bis zum 10. Februar per Mail, Telefon oder komm direkt bei uns vorbei.

Wir freuen uns darauf, von dir zu hören!

Kontakt.

freistil.
Constantin Kiehne
Schweineberg 20
87527 Ofterschwang
Tel.: 08321 / 7071

Mail: constantin@kiehnes-freistil.de
www.kiehnes-freistil.de

freistil.

Wir suchen derzeit:

KOCH w/m (CHEF DE PARTIE/ DEMI-CHEF DE PARTIE)

Vollzeit
Ab 01. März 2017

Im März 2017 eröffnet Inhaber und Küchenchef Constantin Kiehne das Restaurant freistil. im Alpenhotel Dora in Ofterschwang, Oberallgäu. Wir suchen ab dem 01. März 2017 Köche w/m in Vollzeit.

Was erwartet dich?

- Abwechslungsreiche Aufgaben und hohe Eigenverantwortung.
- Mitarbeit in einem jungen, dynamischen und persönlichen Team mit einer flachen Hierarchie.
- Raum, eigene Ideen einzubringen.
- Professionelles Arbeitsumfeld mit neu gestaltetem Restaurant und moderner Küche.
- Attraktive Vergütung.
- Individuelle Mitarbeiterbenefits.
- Einmalige Lage des Restaurants in den Hörnerdörfern zwischen Sonthofen und Oberstdorf.

Was bringst du mit?

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch und mindestens ein Jahr Berufserfahrung.
- Kochen ist deine Leidenschaft und du stehst auf eine natürliche und produktfokussierte Küche.
- Dein eigener Anspruch ist, dass sich unsere Gäste im freistil. willkommen- und wohlfühlen.
- Du bist offen und sympathisch mit einem professionellen Auftreten.
- Verantwortungsbewusstsein, Pünktlichkeit und Zuverlässigkeit sind für dich selbstverständlich.
- Du bist organisiert und arbeitest selbstständig.