



EIN BERUF, DER DIR SCHMECKT

# Beikoch <sup>(w/m/d)</sup>

**Nachhaltige Werte leben, besondere Momente gestalten**

## DEINE BENEFITS

- ✔ **Faire und übertarifliche Bezahlung inklusive Urlaubsgeld, Sonn- und Feiertagszuschläge, sowie betrieblicher Altersvorsorge**
- ✔ **Top Arbeitgeber mit hohem Ansehen in der Region**
- ✔ **Flexible und geregelte Arbeitszeiten – ohne Teildienst – mit verlässlichen Dienstplänen und elektronischer und minutengenaue Zeiterfassung**
- ✔ **Interne und externe Fort- und Weiterbildungsangebote**
- ✔ **Attraktiver Arbeitsplatz im motivierten Team, mit modernster Technik und hochwertigen Produkten**
- ✔ **Durchgängiges Betriebskonzept für nachhaltiges und verantwortungsvolles Handeln**
- ✔ **Persönliche Wertschätzung und kulturelle und kulinarische Vielfalt**

## DEIN PROFIL & AUFGABENBEREICH

- ✔ **Du hast** eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin in einem Restaurant/Hotelrestaurant
- ✔ **Du bist** eine kommunikative Person und besitzt hervorragende Umgangsformen
- ✔ **Du bist** zuverlässig, bringst eine hohe Einsatzbereitschaft mit und hast Freude an der kreativen Küche
- ✔ **Dein Job** umfasst die Durchführung des täglichen Ablaufes mit hochwertigen Produkten in einem attraktiven Arbeitsumfeld
- ✔ **Dein Job** umfasst die Vor- und Zubereitung unseres kulinarischen Angebotes, unter Einhaltung des Qualitätsstandards.
- ✔ **Dein Job** ist das Arbeiten im Team, mit einer respektvollen und wertschätzenden Zusammenarbeit im Küchenteam
- ✔ **Dein Job** besteht in der Pflege, Reinigung und Instandhaltung des Inventars

**Mit Spannung erwarten wir Deine Bewerbung an:**

Schwan Gastgebergesellschaft mbH  
z.Hd. Herrn Bernd Geiger

Linnicher Straße 38  
52428 Jülich

0 24 61 / 98 400 40  
info@schwan.nrw