



EIN BERUF, DER DIR SCHMECKT

# Commis de Cuisine

(w/m/d)

**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 Beruf** 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 Beruf** 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