

# Wir suchen Dich!

## Stellenbeschreibung Koch/Köchin

### Lass uns raten...?

- Du hast Freude an Deinem Beruf
- Du bist kreativ im Denken und hast handwerkliches Geschick
- Du bist wissbegierig und trägst die Liebe zum Detail in Dir

### Du suchst ...?

- neue Entwicklungsmöglichkeiten und Unterstützung in der Weiterbildung
- eine neue Herausforderung, welche Dich erfüllt
- einen Arbeitgeber, der Dir vertraut und Verantwortung überträgt

### Du kannst ...

- schnell neue Dinge aufnehmen und umsetzen
- Dich dem Team anpassen und trotzdem Dir selbst treu bleiben
- gut kalkulieren

## Wer unser Gastgeberteam bereichert?

ist ein Mitarbeiter / eine Mitarbeiterin mit

- Verantwortung gegenüber der Berufung Koch/Köchin
- einer Ausbildung zum staatl. geprüften Koch/Köchin

## Wir können für Dich ...

... ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet bieten mit

- Erfahrung in der Zubereitung von Wildspezialitäten
- langjährige Erfahrung in Zubereitung einer saisonalen, gesunden Ernährungsweise
- Blick auf ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte
- professioneller Küchentechnik wie
  - o Vario Cooking Center von RATIONAL
  - o Kombidämpfer von RATIONAL
  - o Pacojet
  - o Thermomix
  - o Dörrautomat von KEIMLING
- Entwicklungsmöglichkeit bei DEHOGA zertifizierten Weiterbildungsmaßnahmen
- den nötigen Freiraum für Eigeninitiative
- Spaß und Lachen bei der Arbeit

## Wir kochen & servieren mit Herz & Verstand

... und freuen uns auf Deine Bewerbung.

Dein Gastgeber-Team vom

Landhotel Sperlingsberg & Restaurant Vitaler Hirsch

[www.sperlingsberg.de](http://www.sperlingsberg.de) \* [landhotel@sperlingsberg.de](mailto:landhotel@sperlingsberg.de) \* Telefon 03762 94567 0