



Hofküche

BACKENSCHOLZER HOF
Augen zu, Mund auf
Wir suchen dich!

Die Hofküche Backensholz verwöhnt ihre Gäste seit April 2019 nach dem Motto „Von-Hof-auf-den-Teller“ mit leckerer regionaler und saisonaler Küche. Unser Ziel ist es ein größeres Bewusstsein für eine nachhaltige und ökologische Gastronomie zu schaffen. Wir verzichten auf Convenience, arbeiten ausschließlich mit ökologischen Zutaten und stellen einen Großteil der verwendeten Produkte auf unserem eigenen Hof selbst her. Alle anderen Produkte beziehen wir von Produzenten aus der Region.

Gekocht wird von herzhaft-bodenständig bis kreativ-raffiniert. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei!

Wir suchen nun zum nächstmöglichen Zeitpunkt in Vollzeit einen / eine

Jungkoch / Jungköchin – Commis de Cuisine (m/w/d)

Deine Aufgaben:

- als Mitglied unseres Hofküchen-Teams versorgst du unsere Gäste mit leckeren, regionalen sowie saisonalen Speisen
- Produktionsschicht mit Mittagsservice und Abendservice
- Mitgestaltung der saisonalen Speiskarten, Tagesgerichte
- Einhaltung der Hygiene-Vorschriften

Du bringst mit:

- eine abgeschlossene Berufsausbildung
- Kreativität und Motivation mit den Produkten vom Hof und der Region zu arbeiten, um neue Speisen zu entwickeln
- Teamfähigkeit und Spaß an der Küchenarbeit
- ein Gefühl für Qualität und Lust auf gutes Essen

Wir bieten:

- zwei Ruhetage die Woche
- planbare Dienstpläne, Wünsche können so entsprechend berücksichtigt werden
- Hilfe bei der Suche nach einer geeigneten Unterkunft
- Personalrabatt in unserem Hofladen und der Hofküche
- Unterstützung von privater Altersvorsorge
- eine schöne Arbeitsumgebung in einem familiengeführten Betrieb
- faire Trinkgeldbeteiligung

Schicke deine aussagekräftige Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Anschreiben, Lebenslauf, Zeugnisse) als eine PDF-Datei per E-Mail an: bewerbung@backensholz.de!



Hofladen Backensholz GmbH & Co.KG
Schwabstedter Damm 10
25885 Oster-Ohrstedt