



## Wir suchen dich!

Die Hofküche Backensholz ist ein „vom-Hof-auf-den-Teller“ Restaurant und verwöhnt ihre Gäste seit April 2019. Als Bioland und Feinheimisch zertifiziertes Restaurant arbeiten wir ausschließlich mit ökologischen Produkten – mindestens 60% der Zutaten stammen aus Schleswig-Holstein.

Unsere Hofküche liegt auf der Zufahrtsstraße zu dem gleichnamigen Hof Backensholz mit eigener Käserei. Viele der Produkte werden direkt vor der Haustür produziert und für unsere Gäste veredelt. Wir kochen eine kreative Landhausküche mit mediterranen Einflüssen. Produktfokussiert, handwerklich und ohne Convenience.

Wir suchen nun zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen

## Azubi im Restaurantfach (m/w/d)

### Deine Aufgaben:

- Gäste empfangen & verwöhnen
- Gastraum für Veranstaltungen herrichten
- die Gäste bei der Speisenauswahl beraten und die täglich wechselnden Tagesgerichte aktiv anbieten
- Weinempfehlungen aussprechen
- Organisation und Backoffice des Restaurants
- Mitarbeit an wechselnden Getränkespecials

### Du bringst mit:

- du bist herzlich und gerne Gastgeber
- du magst regionale und saisonale Küche – neue Gerichte und Getränke interessieren dich
- du bist selbstständig und bist Neuem gegenüber aufgeschlossen
- auch in Stoßzeiten behältst du einen kühlen Kopf und verlierst nie den Überblick
- du bist interessiert und möchtest alle Kniffe des Restaurantfachs lernen

### Wir bieten:

- zwei Ruhetage die Woche
- Dienstpläne werden monatlich ausgearbeitet, Wünsche können so entsprechend berücksichtigt werden
- die Möglichkeit auf dem Hof zu wohnen (nach Verfügbarkeit) / 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

Schicke deine aussagekräftige Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Anschreiben, Lebenslauf, Zeugnisse) als eine PDF-Datei (z. Hd. von Thilo Metzger-Petersen) per E-Mail an: [bewerbung@backensholz.de](mailto:bewerbung@backensholz.de)!