

KOCH M/W/D

Restaurant. Events. Catering.

WIR SUCHEN VERSTÄRKUNG!
KOCH (M/W/D) IN VOLLZEIT

EDUARD
RESTAURANT & EVENTS

Du liebst gutes Essen, bist kreativ und hast Lust,
deine Ideen auf den Teller zu bringen? Dann komm ins EDUARD-Team!

DAS EDUARD

Das EDUARD verbindet Tradition, Gastlichkeit und moderne Küche. Ob à la carte, Events oder Catering – bei uns erwarten dich Genuss, Abwechslung und ein starkes Team.

DEINE AUFGABEN

- Zubereitung und kreative Präsentation unserer Speisen
- Entwicklung und Umsetzung neuer Gerichte und saisonaler Ideen
- Organisation der Küchenabläufe und Mise en Place
- Mitgestaltung unserer Speisekarte
- Einhaltung unserer Qualitäts- und Hygienestandards
- Unterstützung bei Events und Catering

DAS BRINGST DU MIT

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Gute Deutschkenntnisse
- Führerschein Klasse B
- Selbstständige und zuverlässige Arbeitsweise
- Teamgeist, Kreativität und Leidenschaft fürs Kochen
- Freude daran, eigene Ideen einzubringen

Warum Eduard?

- Tarifliche Bezahlung
- Vermögenswirksame Leistungen
- Motiviertes, junges Team mit echtem Zusammenhalt
- Traditionsrestaurant mit Geschichte und Zukunft
- Abwechslungsreiche Aufgaben statt Küchenroutine
- Kreativer Freiraum für deine Ideen



KLINGT NACH DEINEM GESCHMACK?

Dann freuen wir uns darauf, dich kennenzulernen!
Bewirb dich jetzt per E-Mail und werde Teil unseres Teams!
julia.zysk@restaurant-eduard.de

DEIN EDUARD-TEAM