

Koch (m/w) - Vollzeit & Koch (m/w) - Teilzeit

Was wir suchen

Für unser internationales Restaurant „Reiskorn“ in Stuttgart-Mitte suchen wir ein motivierten Koch (m/w) mit Ambitionen im Restaurantbetrieb. Zu deinen Hauptaufgaben gehören die Vor- und Zubereitung internationaler Gerichte mit asiatischem Fokus und internationalen Elementen.

Du kannst ab sofort, bei uns starten.

Was dich für uns qualifiziert

Du solltest mindestens über einen Hauptschulabschluss verfügen sowie eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum Koch (m/w) absolviert haben. Wir freuen uns auch über Bewerber gleichwertiger Abschlüsse aus dem Ausland. Zu den erweiterten Deutschkenntnissen in Wort und Schrift sollten die Wehr- bzw. Ersatzdienstpflicht abgeschlossen sein. Bei Bewerbern aus Ländern außerhalb der Europäischen Union muss eine aktuell gültige Aufenthalts- und Arbeitserlaubnis bereits vorliegen.

Wer wir sind

Unser Restaurant Reiskorn hat sich seit 2006 als kulinarische Wohlfühl-Oase in Stuttgarts Mitte etabliert. Mit einem international dynamischen Team möchten wir getreu unserem Motto „alle an einem tisch - gegessen wird gemeinsam“ von jung bis alt begeistern. Unsere „küche auf reisen“ bietet unseren Gästen eine entspannt-spannende Reise durch die bunten Küchen der Welt. Sie hat einen asiatischen Fokus, setzt jedoch bewusst auf geschmackliche Elemente aus aller Welt.

Was wir dir bieten

Wir bieten dir eine Vollzeitstelle mit 39 Arbeitsstunden bzw. Teilzeitstelle mit durchschnittlich 20 Arbeitsstunden pro Woche an. Die Stelle ist zunächst auf 6 Monate befristet. Wir bezahlen gemäß Lohntarifvertrag für die Gastronomiebranche in Baden-Württemberg. Deine Arbeitsstätte ist das Reiskorn in der Torstraße 27 in 70173 Stgt.

Koch (m/w) - Vollzeit & Koch (m/w) - Teilzeit

Wie du an diesem Job deine Freude haben wirst

Neben der flexiblen Verfügbarkeit im Schichtbetrieb an allen Wochentagen solltest du dir in deinen ersten Berufsjahren (inklusive Ausbildung) folgende Kenntnisse angeeignet haben:

Zwingend erforderlich	A-la-carte-Küche Arbeit nach Rezeptur Arbeitsvorbereitung
Erweiterte Kenntnisse	Gemüse- und Salatzubereitung Rezepturen entwickeln Saucen- und Marinadenzubereitung Speisen zubereiten und anrichten Suppenzubereitung Vorratshaltung Warenannahme Wareneingangskontrolle
Grundkenntnisse	Beilagenzubereitung Garnieren (Speisen) Lebensmittelhygiene Patisserie Süßspeisen Speisekarten und -pläne zusammenstellen

Persönliche Stärken, über die wir uns freuen

Einsatzfreude, Eigeninitiative, Organisationsfähigkeit, Auffassungsfähigkeit, Kreativität, Teamgeist, Führungsfähigkeit

Was vieles erleichtert, aber keine Voraussetzung ist

Ein gültiger Führerschein der Klasse B (ehemals Klasse 3) für alle gängigen PKW und Kleinbusse.

Wie du dich bei uns bewirbst

Du kannst uns deine Bewerbung mit aktuellem Lebenslauf, letztem Arbeits- und Schul- sowie Ausbildungszeugnis und deinen vollständigen Kontaktdaten inklusive Email-Adresse unter der Kennung „Bewerbung als Koch (Vollzeit)“ bzw. „Bewerbung als Koch (Teilzeit)“ schriftlich an Das Reiskorn, Frau Sofia Antoniadou, Torstr. 27, 70173 Stuttgart oder per Email an jobs@das-reiskorn.de zusenden. Unvollständige Bewerbungen müssen wir aus Zeitgründen leider unbearbeitet sowie unbeantwortet entsorgen.

Wie du uns kennenlernst

Nach unserem ersten Auswahlverfahren werden die ausgewählten Bewerber zum Vorstellungstermin nach Vereinbarung eingeladen. Bei diesem Termin werden wir dir das Reiskorn und uns vorstellen und nach einem Rundgang in die Einzelgespräche übergehen. Bewerber, die nicht eingeladen werden, erhalten von uns eine schriftliche Absage.

Wir freuen und auf deine Bewerbung!!!