



Noch immer neuartig für Norderney und anders als alles andere auf der Insel: Das Oktopussy ist ein Lieblingsplatz für besondere Genussmomente. Wo die Interpretation der Speisen immer wieder überrascht, wird auf die Qualität der Produkte höchsten Wert gelegt und jederzeit mit frischen Zutaten gearbeitet.

Mache als Teil unseres Teams den Besuch für unsere Gäste unvergesslich.

WIR SUCHEN DICH **GANZJÄHRIG** ALS:

KOCH (M/W/D)

IN VOLLZEIT

DEINE AUFGABEN

- Kochen im à-la-carte-Restaurant
- Selbstständiges Arbeiten und Führen eines Postens in der Küche
- Mitarbeit bei der Menü- und Speisekartengestaltung
- Mitverantwortung für die Warenkosten und den Wareneinsatz
- Anleitung der Auszubildenden

DEIN PROFIL

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Fundierte Fachkenntnisse auf allen Posten der klassischen Küche mit mehrjähriger Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Kreativität und ein ausgesprochenes Qualitätsbewusstsein
- Belastbarkeit, Flexibilität und Zuverlässigkeit
- Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise

ES ERWARTET DICH

- Attraktive Vergütung und faire Arbeitszeiten
- Eine ganzjährige, unbefristete Anstellung auf einer der schönsten Ferieninseln Deutschlands
- Ein respektvolles und ehrliches Miteinander
- Hohe Eigenverantwortlichkeit und Gestaltungsspielraum im Rahmen Deines Aufgabenbereiches
- Ein Jahresticket für die Fähre oder eine Unterkunft bei Bedarf
- Eine hochmoderne Küche mit modernster Technik
- Moderne und funktionelle Arbeitskleidung, die auch von uns gereinigt wird

Du fühlst Dich angesprochen? Dann sollten wir uns kennenlernen! Sende uns Deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an: bewerbungen@pro-urban.de.

New
Wave

