

## **KOCH / Voll- oder Teilzeit / 4 bis 5 Tage Woche**

### **Aufgabenbereich:**

Unterstützung des Küchenchefs bei der Vorbereitung, Mise en Place und im Service

Schnelles genaues Arbeiten

Zuverlässige und selbstständige Durchführung der zugeteilten Bereiche

Typische Reinigungsarbeiten

### **Anforderungen:**

Im Idealfall mindestens 2 Jahre Berufserfahrung

Aufgeschlossenheit und Interesse an der Zubereitung hochwertiger Speisen

### **Über uns:**

Nina & Velja's Kitchen umfasst ein Restaurant, Catering Service & Foodtruck. Wir bieten außerdem Kochkurse an. Was uns auszeichnet: Wir kochen kreativ und frisch mit besten regionalen Bio Zutaten. Alles ist handgemacht (von den eingelegten Gurken bis zum Ketchup). Wir kochen aus Leidenschaft und Gastfreundschaft liegt uns im Blut. Unseren Stil beschreiben wir als „Fernwehküche“ – großer Geschmack, viele frische Gewürze und Kräuter, ausgefallene Menükreationen mit Einflüssen aus aller Welt – hauptsächlich aus unserer multikulturellen ehemaligen Heimatstadt London, dem Orient, Spanien, Nordafrika und Israel. Ein Besuch bei uns fühlt sich an wie Urlaub.

### **Vergütung:**

Bezahlung nach Leistung – regelmäßige Gehaltserhöhungen

Monatliche Gutscheine (nach Wahl, z.B. Tanken)

Zusätzliche Urlaubstage

Weihnachtsgeld und Urlaubsgeld

Betriebsfahrzeug zur privaten Nutzung

### **Sonstige:**

Geregelte Arbeitszeiten – Flexibel in der Planung

Sonntags in der Regel frei

Urlaubswünsche so gut wie immer umsetzbar

Zusammenarbeit auf Augenhöhe

Bestes Personalesen und Schicht Drinks

Personalrabatt

Lockerer und professionelles Betriebsklima

Der Chefkoch Velja hat Erfahrungen in verschiedenen renommierten Londoner Restaurants gesammelt und gibt diese auch gerne weiter.