



Koch/Köchin in Voll- & Teilzeit

Liebes Küchentalent,

Du besitzt Talent für die Kochkunst und bist bereit, eine berufliche Laufbahn einzuschlagen, die Kreativität und zahlreiche Aufstiegsmöglichkeiten bietet? Dann bist du bei uns genau richtig!







Wir suchen zum baldmöglichsten Zeitpunkt einen enthusiastischen Koch oder eine enthusiastische Köchin, der oder die unser Team im Eventcatering mit seinem oder ihrem Talent bereichert.

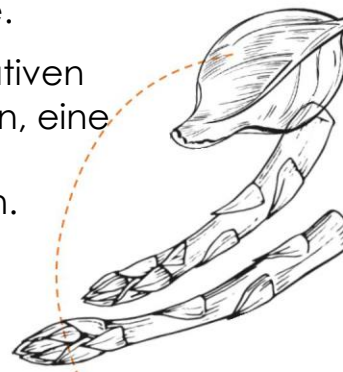
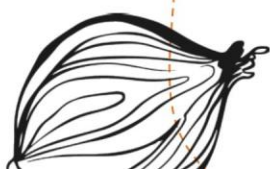
Das sind wir:

Bei uns erwartet dich nicht nur ein Job, sondern eine echte Familie, die gemeinsam für unvergessliche Events brennt und bereits seit Jahren in der Branche agiert.

Wir sind ein Eventcatering-Unternehmen in Hilden, mitten im pulsierenden Großraum Düsseldorf. Von kleinen, intimen Feiern bis hin zu großen Events - wir kreieren Genussmomente und sorgen dafür, dass unsere Gäste sich kulinarisch verwöhnt fühlen.

Unser Angebot an dich

-  Ein Gehalt, von 33.000€ - 54.000€ jährlich, welches deine Erfahrung und Qualifikation angemessen honoriert.
-  Aufstiegschancen bis hin zum Küchenchef für engagierte Teammitglieder.
-  Ein dynamisches Arbeitsumfeld mit abwechslungsreichen Aufgaben und Raum für kreative Ideen.
-  Zusätzliche Benefits wie eine betriebliche Altersvorsorge.
-  Die Chance, beruflich zu wachsen, deine eigenen kreativen Ideen einzubringen und dabei die Möglichkeit zu haben, eine Leitungsposition zu übernehmen, um maßgeblich zur Entwicklung und Gestaltung unseres Teams beizutragen.
-  Zusätzlich besteht die Aussicht auf einen Firmenwagen.






Deine Aufgabenschwerpunkte

- Berechne hochwertige Speisen für unsere vielfältigen Veranstaltungen zu.
- Lasse deiner Kreativität freien Lauf bei der Gestaltung einzigartiger Menüs, die selbst anspruchsvollste Gaumen beeindrucken, keine Arbeit wie in der Kantine!
- Beachte stets die geltenden Hygienevorschriften und Qualitätsstandards – Sicherheit geht vor!

Das wünschen wir uns von dir

- 
- Du verfügst über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder eine vergleichbare Qualifikation.
 - Idealerweise bringst du Berufserfahrung mit, um mit deinem Know-how und deiner Expertise zu glänzen.
 - Du bist flexibel, denn bei uns gibt es keine Routine, sondern jeden Tag eine neue Herausforderung.
 - Teamgeist und die Bereitschaft, dich aktiv in unser familiäres Arbeitsumfeld einzubringen, sind für dich selbstverständlich.
 - Du bist motiviert, dich kontinuierlich weiterzuentwickeln und die Chance auf eine Leitungsposition zu nutzen.
 - Ein Führerschein wäre wünschenswert.

Wenn du bereit bist, Teil unseres Teams zu werden und mit uns unvergessliche Events zu gestalten, dann sende uns deine vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Lebenslauf per E-Mail an info@gms-catering.de.

Wir können es kaum erwarten, dich kennenzulernen und gemeinsam kulinarische Erfolge zu feiern! Bewirb dich jetzt und lass uns gemeinsam die Kochlöffel schwingen!

Mit kulinarischen Grüßen,

Dein Team von GMS Catering 🍪

