



Wir suchen ab sofort: Jungkoch / Commis de Cuisine (m/w)

Fünf Jahre nach der Gründung des **1. FC Köln**, 1953, wurde das Clubhaus errichtet inmitten des Kölner Grüngürtels. Nach umfangreichen Umbauten und der Renovierung ist das Geißbockheim seit Juni 2014 wieder eines der schönsten Clubhäuser Deutschlands. Die traumhaft schöne Aussicht von der Terrasse auf den Stadtwald und die Natur lockt Fußballinteressierte und Ruhesuchende gleichermaßen an. Wir bieten unseren Gästen ein **gutbürgerliches Restaurant** mit einem à la carte Bereich für 110 Personen, insgesamt 3 Veranstaltungsräume für bis zu 600 Personen sowie in den Sommermonaten zusätzlich unsere großzügige Terrasse für 450 Personen.

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Koch-Ausbildung
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Hohe Qualitätsansprüche und kostenbewusste Arbeitsweise
- Gute Kenntnisse in den Hygienerichtlinien und HACCP-Grundlagen
- Eigeninitiative, freundliches Auftreten und Teamplayer
- Sehr gute Deutschkenntnisse

Wir bieten:

- Alle berufsüblichen Tätigkeiten im à la carte Geschäft und im Bankettbereich
- Wir bieten Ihnen einen sicheren Arbeitsplatz mit viel Eigenverantwortung in dem traditionsreichsten Clubhaus Kölns
- Vergünstigtes Jobticket zum Selbstkostenpreis
- Gute Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- Leistungsgerechte Entlohnung
- Personalesen und -getränke

Ihre Aufgaben:

- Produktion der Speisen
- Von den Postenchefs aufgetragene Aufgaben erledigen
- Mitverantwortlich für Ordnung und Sauberkeit sowie Einhaltung der HACCP-Standards
- Verräumen und pflegen von Ware
- In den Posten integrieren und Wissen sammeln
- Produktionsarbeiten für den Posten
- Anleiten von Azubis

Sind Sie auf den Geschmack gekommen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lichtbild, Lebenslauf und Zeugnissen E-Mail an:

E-Mail: info@geissbockheim-fckoeln.de

Geißbockheim Betreiber GmbH

Franz-Kremer-Allee 1-3

50937 Köln

Telefon: 0221 71616 6470

Internet: www.geissbockheim-fckoeln.de

www.geissbockheim-fckoeln.de