



Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n

## Koch/Köchin (m/w/d)

Der Golf Club St. Leon-Rot zählt seit vielen Jahren zu den schönsten und gepflegtesten Anlagen Europas. Die Clubmitglieder und Gäste genießen bei uns einen exklusiven Service, ein geselliges und lebendiges Clubleben sowie alle Vorteile, die sie von einem der besten Golf Clubs Deutschlands erwarten.

In unserem modernen Restaurant trifft französisch-mediterrane Leichtigkeit auf badische Herzlichkeit. Wir verbinden sorgfältiges Handwerk und bunte Aromen mit frischen Zutaten aus der Umgebung um St. Leon-Rot und bieten unseren Gästen außergewöhnliche Genussmomente sowie unvergessliche Erlebnisse. Bei uns gibt es keine Mitarbeiter, sondern Potentiale und Team Members. Wir verstehen uns als Einheit, die Spaß am Leben und an der Gastfreundschaft hat. Wir lieben die Herausforderung und verbringen jeden Tag damit, innovativ und weltoffen zu sein.



### Deine Aufgaben

- Herstellung und Zubereitung der Speisen auf dem jeweiligen Posten (Mise en Place)
- Mithilfe bei der Warenannahme - Prüfen der Liefermengen, Qualität, HACCP-Richtlinien, Temperaturen, Gewichte
- Zubereitung und Anrichten von Speisen nach vorgegebenen Rezepturen
- Du begeisterst unsere Gäste mit Kulinarik und deinen fundierten gastronomischen Fertigkeiten



### Was dich auszeichnet

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/ Köchin (w/m/d) mit anschließender Berufspraxis oder bereits Erfahrung in der professionellen Speisenzubereitung
- Qualitätsbewusstsein, Organisationstalent, sehr gute Umgangsformen und Gastgeberqualitäten
- Hohe Einsatzbereitschaft, Flexibilität, Teamfähigkeit und Leidenschaft für Kulinarik
- Du empfindest eine große Freude im Umgang mit Lebensmitteln und hast Leidenschaft für frische Produkte, integrierst dich ins Team und bringst dieses mit kreativen Ideen voran

### Das bieten wir

Hilfsbereites Team



Betriebliche AV



Einstieg in den Golfsport



Flexibilität

Firmenevents



Weiterbildungsmöglichkeiten

Modernste Arbeitsmittel



Kostenloses Parken

Personalrabatte



### Haben wir dich neugierig gemacht?

Dann freuen wir uns auf deine vollständigen und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an: [Bewerbung@gc-slr.de](mailto:Bewerbung@gc-slr.de) oder über unser [Online Formular](#).

Das Bewerbungsverfahren läuft bis einschließlich 31. Juli 2024.

Bitte habe Verständnis, dass wir danach eingehende Bewerbungen leider nicht mehr berücksichtigen können.