



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

Im Herzen des Kölner Stadtwaldes, in einer wundervollen Naturkulisse mit einmaligem Blick auf den Adenauer Weiher, liegt der CLUB ASTORIA. Wir bieten unseren Gästen ein modernes Restaurant im à la carte Bereich für 80 Personen sowie in den Sommermonaten zusätzlich unseren Outdoor-Bereich: SEASIDE GARDEN für 400 Personen. In insgesamt 5 Veranstaltungsräumen planen, inszenieren und organisieren wir für Sie unvergessliche Events für bis zu 1.200 Personen. Unser Küchenchef und seine Crew, kreieren eine gelungene Mischung aus klassischer Kochkunst und moderner Raffinesse.

Ihr Profil:

- Koch-Ausbildung in der gehobenen Hotellerie/Gastronomie
- Sie arbeiten gerne kreativ, mit frischen Produkten und lieben die Abwechslung
- 1 Jahr Berufserfahrung in vergleichbarer Position
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Sie haben hohe Qualitätsansprüche
- Sehr gute Kenntnisse in den HACCP-Grundlagen
- Sie zeigen Eigeninitiative, haben ein freundliches Auftreten und arbeiten gerne im Team
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Sie sind gewohnt, Aufgaben selbstständig, verantwortungsvoll und professionell auszuführen

Wir bieten:

- Alle berufsüblichen Tätigkeiten im à la carte Geschäft und im Bankettbereich
- Einen sicheren Arbeitsplatz mit viel Eigenverantwortung in einem jungen Team und der wohl schönsten Eventlocation in Köln
- Einen zukunftsorientierte, auf Langfristigkeit ausgerichtete Anstellung
- Spannender und abwechslungsreicher Arbeitsalltag
- Vergünstigtes Jobticket zum Selbstkostenpreis
- Gute Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- Leistungsgerechte Entlohnung
- Dienstplanführung inklusive Aufzeichnung aller Mehrarbeit
- Personalesen und Getränke
- 5 Tage Woche

Ihre Aufgaben:

- Einsatz in unserer gehobenen Restaurantküche mit à la carte- und Bankettservice
- 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 darauf, Sie kennenzulernen.

Ihre Bewerbung mit Lichtbild, Lebenslauf und Zeugnissen per E-Mail an:

Club Astoria GmbH & Co. KG

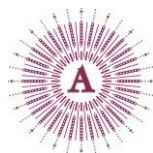
Guts-Muths-Weg 3

50933 Köln

E-Mail: info@club-astoria.eu

Telefon: 0221 987451 10

Telefax: 0221 987451 29



www.club-astoria.eu

