

Schaffe Erlebnisse auf dem Teller



Kochen ist für Dich das Größte? Du hast ein Talent, Speisen schmackhaft, schnell und mit viel Liebe zuzubereiten und anzurichten? Du hast Spaß daran, andere zu begeistern und ein besonderes Erlebnis zu liefern?

Genau DU fehlst uns im Harzer Hof Scharzfeld als:



Koch/Köchin (m/w/d)

**Gerichte kochen, die nicht nur satt,
sondern auch Sinn machen**

Wir sind ein kreatives, familiengeführtes Hotel-Restaurant auf dem Land mit 20 Hotelzimmern und einem regionalen a la Carte Restaurant mit 50 Sitzplätzen. Wir richten professionell und mit viel Liebe Familienfeiern und Hochzeiten bis zu 120 Personen in unserem Festsaal und dem Garten aus. In unserem Theater veranstalten wir regelmäßige Theaterabende und Konzerte.

Dein zukünftiges Aufgabengebiet:

- Du bereitest leckere Gerichte aus frischen Lebensmitteln für das a la Carte Restaurant zu
- Schnippeln, raspeln, waschen, schälen, und zwar was das Zeug hält! Du bist für Deine Mise en Place verantwortlich
- Du unterstützt bei der Bearbeitung von saisonalen Speisekarten und Menüs und arbeitest bei der Planung und Durchführung von Events, Theaterabende und Feierlichkeiten mit

Das macht Dich aus

- Kreativität und Leidenschaft sind dein Rezept.
- Du bringst hohes Engagement und Qualitätsbewusstsein mit.
- Sauberkeit und hygienisch einwandfreie Arbeiten sind für Dich selbstverständlich.
- Im Idealfall hast du sogar eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin

Du entscheidest dich für den Harzer Hof, weil:

- Du wirst Teil eines offenen und lockeren Teams. Im Umgang miteinander sind wir ehrlich, freundlich und unkompliziert.
- Wir sind innovativ und ambitioniert. Wir stecken voller Ideen und sind bereit, neue Wege zu gehen.
- Du teilst unsere Begeisterung für Nachhaltigkeit, Regionalität und Zusammenhalt.

Was Dich erwartet:

- Wir legen Wert darauf, dass sich nicht nur die Gäste, sondern auch die Mitarbeitenden bei uns wohlfühlen.
- Ein unbefristeter Arbeitsvertrag und ein sicherer Arbeitsplatz – die letzten Jahre haben gezeigt, dass wir uns lieber etwas einfallen lassen statt Mitarbeitende fallen zu lassen.
- übertarifliches Gehalt plus Extras
- eine voll renovierte, nagelneue Gastronomie-Küche
- 5 Tage Woche in Vollzeit (40 Stunden)
- freie Wochenenden und wunschfrei nach Absprache

Klingt das gut?

**Ruf heute an
oder schreib eine
Whatsapp**



Tel: 05521 994700



WhatsApp: 0172 6730302



Web: www.harzerhof.de



Jennifer Ponath



**HARZER
HOF**