

## **Koch (m/w/d)** für Selbstbedienungs-Restaurant gesucht

### **Ihre Aufgabe**

- täglich frische Zubereitung von vegetarischen, veganen und glutenfreien Speisen
- keine Fertigprodukte, Herstellung aus 100% Bio-Produkten
- Kochen auf verschiedenen Posten (Herd, Tagesgericht, Feinkost/Rohkost, Dessert)
- Rezepte aus erfolgreichen 36 Jahren Heller´s, die auch weiterentwickelt werden können

### **Sie verfügen über**

- Kochausbildung und Berufserfahrung in der Küche
- sind idealerweise aus der näheren Umgebung >Mannheim-Ludwigshafen

### **Zu Ihren Stärken zählen**

- Qualitäts-Bewusstsein
- Sie kochen gerne
- Sie sind lern- und begeisterungsfähig und zeigen großes Engagement
- aufmerksame und freundliche Umgangsformen
- sicheres Auftreten / flexibel / teamfähig / zuverlässig / pünktlich

### **Arbeitszeiten**

Montag bis Sonntag

**05:00 - 13:30** und **08:00 - 16:30 Uhr**

### **Stundenumfang**

Teilzeit 30 Stunden pro Woche

Vollzeit 40 Stunden pro Woche

### **Arbeitsvertrag**

Beginn ab sofort. Probezeit 6 Monate, solange ist der Vertrag befristet danach kann der Vertrag unbefristet weitergeführt werden

Wenn Sie zu unserem **tollen Team von 4 Köchen und 1 Küchenleiter** gehören möchten, dann bewerben Sie sich und senden uns Ihre Bewerbung mit Anschreiben, Lebenslauf, Lichtbild, Zeugnissen als PDF an:

**s.heller@hellers-restaurant.de**

Heller's Vegetarisches Restaurant & Café

Frau Heller-Saraci

N 7, 13-15

68161Mannheim

