

LANGWEILIG? ADD A NEW JOB

AT
Bolero[®]

KÜCHENHILFE (M/W/D)

AB SOFORT | TEILZEIT | STANDORT RHEINE

Das erfolgreiche Gastronomie-Konzept besteht aus bisher 10 Restaurants und begeistert seit fast 30 Jahren alle Altersklassen mit raffinierten Cocktails und wertiger Küche vom amerikanischen Kontinent. Für unseren Expansionskurs suchen wir Gastronomen mit Persönlichkeit und Leidenschaft!

DEIN CHEF ERWARTET:

- Tägliches Mis-en-Place
- Koordiniertes Arbeiten in der kalten Küche
- Zubereitung und Kochen der Speisen unter Einhaltung des Bolero Qualitätsstandards
- Pflegerischer und kostenbewußter Umgang mit Ware und Equipment
- Einhaltung der HACCP-Richtlinien
- Warenkontrolle und Lagerung nach den gesetzlichen Richtlinien

DEIN CHEF BIETET:

- Einen sicheren Arbeitsplatz in einer expandierenden Systemgastronomie
- Flache Hierarchien und transparente Kommunikation
- Faire und leistungsgerechte Bezahlung
- Freiraum für Ideen in einem attraktiven und abwechslungsreichen Arbeitsumfeld
- Interessante Herausforderungen und Karrieremöglichkeiten
- Regelmäßige Schulungen- und Weiterbildungen

DU BIST UND HAST:

- Erfahrung in der Küche oder möchtest sie sammeln und begeisterst dich für das Kochen
- Jemand der selbständig arbeiten kann und unter Belastung immer noch Spaß an seinem Beruf hat
- Teamfähig
- Zuverlässig, flexibel und pünktlich
- Deutschkenntnisse in Wort
- Jung an Jahren oder im Herzen jung geblieben und möchtest mit Leidenschaft für uns und unsere Gäste da sein

HABEN WIR DEIN INTERESSE GEWECKT?

Dann schicke Deine Unterlagen unter Angabe Deiner frühestmöglichen Verfügbarkeit und Deiner Gehaltsvorstellung an:
rheine@bolero.bar



BOLERO RHEINE

Heiliggeistplatz 7 | 48431 Rheine

bolero.bar