

**Wir suchen ab sofort einen Koch/eine Köchin
der/die gern im Team und mit Gästen kocht!**

Die Friedrichshagener Hofküche ist aus der Idee heraus entstanden, dass es fast keinen schöneren Ort in einem Haus gibt als die Küche. In der Küche findet Kommunikation statt, in der Küche steht der Kühlschrank mit leckeren Speisen, die Küche ist gemütlich und wenn zu Hause gefeiert wird, dann trifft sich die Mehrzahl der Gäste in der Küche. Und hier ist der Knackpunkt: Die Küche ist oft viel zu klein...

Die Hofküche verfügt über zwei Küchen:

- eine Eventküche mit einer Kochmittelinsel und einer Bestuhlung für 40 Personen
- und eine Catering Küche

In der Eventküche bieten wir an:

- Kochkurse
- Küchenpartys
- Buffets
- Mehrgängige Menüs
- Live-Koch-Abend

In der Cateringküche produzieren wir die Speisen für außer Haus Veranstaltungen:
Von 10 Personen, 50 Personen oder bis zu 150 Personen. Manchmal auch mehr

- Fingerfood
- Buffets
- Familien- Buffets
- Grillbuffets
- Mehrgängigen Menüs

Das wünschen wir uns

Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
Erfahrung in der Gastronomie
Spaß im Umgang mit Gästen
Einbringung Ihrer Ideen
Führerschein
Englisch Kenntnisse wären schön

Was wir bieten

ein sicheres und unbefristetes Arbeitsverhältnis
ein angenehmes Arbeitsklima in einem charmanten Haus
ein abwechslungsreicher Arbeitsalltag
30 h die Woche mit flexiblen Arbeitszeiten
(Einsatz auch am Wochenende)

Neugierig?

Dann schreib uns eine E-Mail mit Lebenslauf und Zeugnissen
info@hofkueche-berlin.de
Telefon (030) 654 99 270
Ansprechpartner: Myrna Oehlke, Matthias Genzen