



Koch/Köchin (m/w/d) gesucht

Mit unserer rustikalen Scheune und dem eleganten Festsaal bieten wir die Möglichkeit für große Feiern. Aber auch das á-la carte-Geschäft kommt nicht zu kurz. Im modernen Wintergarten bietet moderne Architektur mit viel Glas einen wunderbaren Blick auf die Pferdekoppeln. Abgerundet wird das Restaurant mit einer schönen Sonnen-Terrasse. In unseren rund 35 Zimmern können unsere Gäste ihren Aufenthalt genießen. Wir setzen auf saisonale Produkte der Region und hohe Qualität. Das Wildbret für unsere Wildgerichte kommt z.B. aus der hauseigenen Jagd.

So sieht Dein Tag auf Gut Sarnow aus

Du bist der Regisseur der Töpfe

- Grillen, braten, sous vide garen

Du hast immer ein wachsames Auge auf

- einen reibungslosen Ablauf in der gesamten Küche
- die Speisekarte
- die Zusammenarbeit mit dem Serviceteam

Blitzblank und Ende

- aufräumen
- putzen
- Einhalten der HACCP-Richtlinien

Wir mögen keine Fertiggerichte und suchen auch keine fertigen Mitarbeiter. Wir freuen uns über Erfahrungen in ähnlicher Position; sie sind aber kein Muss – schließlich ist noch kein Meister vom Himmel gefallen. Bei uns bekommst Du eine gute Einarbeitung. Wichtig ist uns eine abgeschlossene Ausbildung als Koch oder Erfahrung in der Gastronomie.

Kristina Sievers freut sich auf Ihre Bewerbung und ist Ansprechpartner, wenn es Fragen gibt.

Tel. 033393-65825

Email: bewerbung-gutsarnow@gmx.de