



Das Klostermaier in Icking ist ein familiengeführtes Haus in der 4. Generation mit 32 Zimmern, einem Restaurant mit großer Terrasse und Blick ins Isartal sowie einem Tagungs- und Veranstaltungsraum. Wir schenken unseren Gästen mit unserem Team aus 40 Mitarbeiter*innen und 7 Auszubildenden stets Aufmerksamkeit und Wohlbedingen.

Koch/Köchin (m/w/d)

Unsere Mitarbeiter*innen sind uns wichtig und liegen uns genauso am Herzen wie unsere Gäste. Werden Sie Teil unserer Klostermaier Familie und unterstützen Sie uns an den verschiedenen Posten der Küche.

Ihre Aufgaben

- Arbeiten im à la carte und Veranstaltungsgeschäft
- Vorbereitungsarbeiten für den Folgetag erledigen
- Flexibler Einsatz an allen Küchenposten
- Einhaltung und Durchführung der geltenden Hygienevorschriften (HACCP)

Ihre Qualifikationen

- Eine abgeschlossene Koch Ausbildung oder Berufserfahrung in der Küche
- Sie bringen sich kreativ mit ein und sind motiviert in einem Team zu arbeiten
- Ein hohes Maß an Flexibilität, Zuverlässigkeit und Belastbarkeit zeichnet Sie aus
- Großküchen sind schön – doch Sie kommen auch gut in einer kleinere Küche zurecht

Das erwartet Sie bei uns

- Ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet in der großen Klostermaier Familie
- Die Möglichkeit, die eigenen Ideen wirklich umzusetzen
- Überstunden werden ausgeglichen (Stempeluhr vorhanden)
- Job und Freizeit in einem ausgewogenen Verhältnis, denn wir arbeiten in einer 5-Tage-Woche im Schichtdienst (ohne Teildienst)
- Eine gute Verkehrsanbindung mit der S-Bahn (S7) sowie vorhandene kostenfreie Parkplätze
- Eine leistungsgerechte Vergütung nach dem Tarifvertrag, sowie Sonntagszuschläge
- Fahrtkostenübernahme möglich
- Getränke und Essen stehen kostenfrei zur Verfügung
- Die Reingung der Kochkleidung übernimmt unser Housekeeping Team für Sie



Bewerbungen bitte bevorzugt per E-Mail oder persönlich an
Frau Katharina Vogl, Personalleitung
Telefon 08178 867870, katharina.vogl@klostermaier.bayern
Klostermaier GmbH & Co. KG
Mittenwalder Straße 9, D-82057 Icking

