



**Vielleicht sind Sie es?** Wenn Kochen & Gastronomie ist Ihre Passion ist, dann lesen Sie weiter!

**denn wir - Sigrune Essenpreis, BIOSpitzenköchin & Thomas A. Nickels, 3. Bester Sommelier Europas suchen für unseren Landgasthof Paulus im nördlichen Saarland zur Ergänzung unseres Teams**

## **ein(e) Köchin / Koch**

### Voraussetzungen?

- Sie haben nach Ihrer abgeschlossenen Ausbildung als Koch/Köchin schon in 1-2 Restaurants Kocherfahrung gesammelt.
- Sie können ohne Convenience-Produkte kochen.
- Sie besitzen sehr gute Warenkenntnisse.
- Sie lieben es mit saisonalen, regionalen Produkten zu arbeiten und verstehen dies als kreative Herausforderung.
- Sie wollen Erfahrung in der Mitarbeiterführung sammeln.
- Sie wünschen sich eine Zusammenarbeit über längere Zeit.
- Sie interessieren sich für vegetarische Küche, das Kochen mit Wildkräutern und das Arbeiten mit einem Steinbackofen

### Wir bieten!

- vielseitige Arbeit
- respektvoller Umgang miteinander
- fachliche und persönliche Weiterentwicklung
- geregelte Arbeitszeit
- 2 volle Tage frei (Ruhetage Mo + Di)
- sehr gute Arbeitsbedingungen und Geräteinfrastruktur
- übertarifliche Bezahlung

Falls Sie die Voraussetzungen für diese Aufgabe mitbringen, wollen wir Sie gerne kennen lernen. Bald möglicher Beginn ist erwünscht. Zimmer kann vorübergehend gestellt werden.

Schicken Sie Ihre Bewerbung mit Lichtbild und Gehaltsvorstellung an die unten stehende Adresse. DANKE FÜR IHR INTERESSE!

Landgasthof Paulus & Der Laden c/o Sigrune Essenpreis, Prälät-Faber-Straße 2-4, D-66620 Nonnweiler \* Fon 06873-91011 \* edress info@landgasthof-paulus.de \* Internet www.landgasthof-paulus.de