



Koch (m/w/d) in Vollzeit

Unter Domevents vermarkten wir verschiedene Veranstaltungsräume für Seminar, Tagungen und Familienfeiern und betreiben das Restaurant „Remise“ direkt am Dom zu Brandenburg an der Havel. Neben dem hauseigenen Restaurant erstrahlt unser Hotel „Brandenburger Dom“.

Unser Anspruch ist es maßgeschneiderte Veranstaltungen für unsere Kund:innen zu gestalten und deren Vorstellungen kreativ und professionell umzusetzen.

Unser Team möchte weiterwachsen und dafür suchen wir Dich!

Das bieten wir

- Ein **spannender und abwechslungsreicher Job** in einem einzigartigen Umfeld
- **Sicherheit für morgen dank unbefristeter Anstellung bei einem soliden Unternehmen**
- Ein **guter Start** durch eine strukturierte und sorgfältige Einarbeitung
- **Angemessene Vergütung** mit vielen Extras wie Samstagzuschläge 25 %, steuerfreie Sonntagzuschlägen in Höhe von 25 %, Feiertagszuschlägen von 50 %, Trinkgeld
- Verlässliche **Dienstplanung**, mit der Du auch langfristig planen kannst und bei der wir Deine Wünsche berücksichtigen
- **Kinderzuschuss**
- **25 Tage Urlaub** pro Jahr
- **Weiterbildungen**
- **Teamevents** und **Teammeetings**
- **Flache Hierarchien**, kurze Entscheidungswege und ein offenes Kommunikationsklima
- Regelmäßige **Feedbackgespräche**
- **Berufskleidung inklusive Reinigung**
- Viele nette Kolleg:innen in einem bunten, vielseitigen Team!

Was du bei uns machst

- In unserem **Restaurant** bieten wir **à la carte Gerichte** an und bereiten **Caterings für Veranstaltungen** zu
- Du hilfst mit bei der **Erstellung und Zubereitung der Gerichte (Buffet und à la carte)**
- Du bereitest **Veranstaltungscatering** bei Events zu und vor
- Du **gestaltest** unserer **Menü- und Buffetangebot** mit
- Du hilfst bei **Inventuren** mit
- Du stellst unsere **Hygiene- und Qualitätsstandards** sicher

Das bringst du auf jeden Fall mit

- Deine **Ausbildung als Koch/ Köchin** hast du erfolgreich abgeschlossen.
- Du hast **Berufserfahrung** im à la carte Geschäft
- Du bringst **Kreativität, Stressresistenz** und **Loyalität** mit.
- Du **arbeitest gern im Team**.
- Die Arbeit im **Schichtbetrieb** (Tag und Spät) sowie am **Wochenende und an Feiertagen** macht dir nichts aus.
- Du hast ein ausgeprägtes **Qualitäts- und Hygienebewusstsein**.
- Du sprichst **gut Deutsch**.

Darüber freuen wir uns auch

- Du hast die **AEVO**-Prüfung abgelegt und hast Lust bei der Ausbildung der Auszubildenden zu helfen

Das ist genau die richtige Stelle für Dich?

Dann freut sich die Betriebsleiterin Mandy Thoms über Deine Bewerbung unter Angabe deiner Gehaltsvorstellungen an.

Bei Fragen steht dir Mandy Thoms jederzeit zur Verfügung. (Telefon: 03381-7943123)

Mit Deiner Bewerbung willigst Du ein, dass die von Dir im Bewerbungsverfahren angegebenen personenbezogenen Daten gemäß unserer Datenschutzerklärung (<https://domevents.de/datenschutzerklaerung>) verarbeitet werden.

REMISE

