

Stellenangebote im NEES

Commis de Cuisine | Demi Chef de Cuisine | Auszubildene

Das NEES ist mit seinen großen Terrassen Café, Restaurant und Rahmen für Events. Von großen und kleinen Business-Veranstaltungen bis zur dezenten oder opulenten Hochzeit, Taufe oder Geburtstag.

In den botanischen Gärten am Poppelsdorfer Schloss gelegen, ist das NEES eine Einladung an alle, die zentrumsnah und doch im Grünen besten Kaffee und Kuchen der Konditorei Fassbender, ambitionierte Bistroküche oder ein schönes Sonntags-Frühstück genießen wollen.

Für diese Vielfältigkeit sind wir auf der Suche nach motivierten und engagierten Mitarbeitern, die Teil unseres großartigen Teams werden wollen.

Deine Aufgaben:

- Produktion der für das Tages-, Abend- und Veranstaltungsgeschäft benötigten Speisen
- Erstellung des mise en place und fachgerechte Führung des eigenen Postens
- Einhaltung der Qualitäts- und Hygienestandards

Das solltest Du mitbringen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung
- Spaß an der Arbeit im Team: Küche und Service läuft bei uns Hand in Hand
- Erfahrung in der gehobenen Gastronomie - wer die noch nicht hat: kein Problem, wir bringen euch auch gerne etwas bei!
- Organisationstalent: auch in stressigen Situationen behalten wir alle einen kühlen Kopf
- Gute Fach- und Produktkenntnisse
- Selbstständiges und verantwortungsvolles Arbeiten

Das können wir Dir bieten:

- Minutengenaue Erfassung der Arbeitszeit
- Leistungsgerechte und übertarifliche Bezahlung
- Arbeiten in einem jungen, dynamischen Team mit flachen Hierarchien
- Faire Trinkgeldaufteilung
- Vergünstigtes Job-Ticket
- Kostenlose Reinigung der Arbeitskleidung
- Personalrabatte innerhalb der Fassbender-Gruppe
- moderne Küchentechnik

