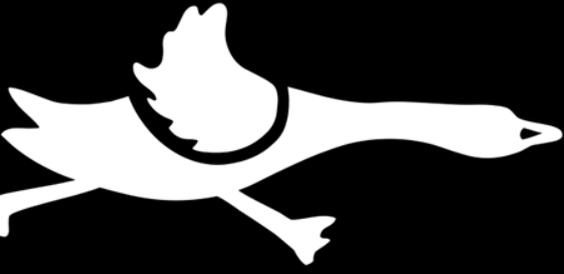


DIE WILDGANS



Koch/Köchin (m/w/d)

Wir suchen für unser **Restaurant** „DIE WILDGANS“ in Leichlingen **ab sofort** eine **Köchin** oder einen **Koch in Festanstellung** (Vollzeit) für das À-la-carte Geschäft im Restaurant und Biergarten.

Da uns der „Gender-Gap“ in diesem Bereich bewußt ist, freuen wir uns insbesondere über Bewerbungen auch von Frauen, von Personen mit diverser Identität, oder von Personen aus dem LGBTQ+ Umfeld.

Auf unseren kulinarischen Entdeckungsreisen haben wir viele Menschen aus unterschiedlichen Nationen, Kulturen und mit verschiedenen Religionen kennen- und schätzengelernet, weshalb auch das gerne gesehen ist.

Was Dich ausmacht:

- Du bist ein Team-Player
- Du interessierst Dich für Lebensmittel und Speisen aus aller Welt - bevorzugter Fokus auf deutsche, österreichische und italienische Küche
- Du probierst gerne Neues aus und kreierst deine eigenen Gerichte
- Du hast eine schnelle Auffassungsgabe
- Du bist „heiß“ drauf dein Wissen stetig zu erweitern
- Dein Verständnis von Organisation zeigt sich auch in deiner strukturierten Arbeitsweise
- Streß und Zeitdruck machen Dir nichts aus
- Für Bewerber aus dem Ausland:
 - Du hast eine Arbeitserlaubnis und Aufenthaltsgenehmigung
 - Du hast bereits einen Wohnsitz in Deutschland

Wünschenswert sind zudem:

- Berufserfahrung im **À-la-carte** Geschäft
- Berufserfahrung im Catering-Bereich
- Erfahrung mit dem „Rational Kombidämpfer“, dem „Rational iVario“, und dem „Greenegg“

Deine Aufgaben:

- Zubereitung von Speisen im **À-la-carte** Geschäft – inklusive Abschmecken von Fleischgerichten (z. B. Schweinefleisch)
- Vor- und Zubereitung von Speisen für unser **Catering-Geschäft**



DIE WILDGANS

Was wir bieten:

- eine Vollzeit-Festanstellung
- ein jung gebliebenes und ambitioniertes Team
- einen respektvollen Umgang mit allen Mitarbeitern
- eine 4 oder 5 Tage-Woche
- angemessene Urlaubstage je nach Tage-Woche (4 oder 5 Tage)
- faire Bezahlung
- einen Firmenhandy-Vertrag für Festangestellte in Vollzeit
- Fortbildungen, Messebesuche und Firmen-interne Team-Aktivitäten
- Reduzierung des Stresses im À-la-carte Geschäft durch Entzerrung der Produktionszeiten

Wer wir sind:

Wir sind ein Catering & Event Service aus Köln und erweitern unser Angebot um ein Restaurant mit angeschlossenem Biergarten im Herzen von Leichlingen - rechtsrheinisch zwischen Köln und Düsseldorf gelegen. Wir bringen über 20 Jahre Erfahrung und Expertise aus der Gastronomie und Hotellerie mit sowie unzählige Eindrücke aus aller Welt.

Mit unserem Catering-Geschäft beliefern wir Köln, Bonn, Düsseldorf, Leverkusen und Umgebung. Zu unseren Kunden gehören größere DAX-Unternehmen, städtische und kommunale Einrichtungen, kleinere und mittelständische Betriebe sowie Privatpersonen. Unsere Kunden schätzen neben der Qualität unserer Speisen insbesondere unser professionelles und diskretes Auftreten, sowie unseren hochwertigen Service.

Das Restaurant:

Das Restaurant befindet sich in dem ältesten Gebäude im Stadtzentrum von Leichlingen. Nach dem schweren Hochwasser Mitte 2021 wurde es vollständig aufwendig saniert und erstrahlt nun in voller Pracht. 400 Jahre Geschichte treffen nun auf moderne Komponenten in Design und Ausstattung, was sich auch in den Gerichten widerspiegeln wird: einem Mix aus Tradition und Moderne.

Die Gäste können sich auf moderne, sowie traditionelle deutsche Küche mit "Südtiroler Einschlag" freuen. Neben dem À-la-carte Restaurant und dem bürgerlichen Biergarten, wird es exklusive und limitierte Dinner-Abende mit abgestimmter Weinbegleitung geben.

Die Restaurant Adresse:

Leichlingen Zentrum
Mittelstr. 10
42799 Leichlingen





DIE WILDGANS

Die Restaurant Öffnungszeiten:

Montag:	Ruhetag
Dienstag:	Ruhetag
Mittwoch:	17:30-22:30 Uhr
Donnerstag:	17:30-22:30 Uhr
Freitag:	17:30-23:30 Uhr
Samstag:	17:30-23:30 Uhr
Sonntag:	17:30-22:00 Uhr

Deine Bewerbung:

Wenn Dich diese Stellenausschreibung angesprochen hat, dann bewirb Dich gerne bei uns.

Deine Unterlagen kannst Du per E-Mail an bewerbung@diewildgans.de einreichen.

Ein Anschreiben ist nicht zwingend notwendig. **Dein Lebenslauf** und optional auch ein Paar Eindrücke deiner Fähigkeiten – bspw. Fotos deiner Gerichte – sind ausreichend.

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!

Kontakt:

Sascha Kielak und Thomas Kielak GbR
Bertha-Benz-Karree 133
51107 Köln

E-Mail: bewerbung@diewildgans.de