



## **Wir suchen Dich als Koch (m/w/d) in unserem Landgasthof**

Wir sind ein Familiengeführter Landgasthof in Nordsachsen. Unsere Gaststätte hat 30 Sitzplätze, unser kleiner Saal für Feierlichkeiten bis zu 40 Sitzplätze und einen großen Saal für bis zu 70 Personen. Außerdem haben wir eine Bowlingbahn (4 Bahnen) im „Westernstyle“ und eine kleine Pension mit 5 Doppelzimmern.

**Wir suchen eine/n Koch (m/w/d)**, der oder die mit viel Leidenschaft und Kreativität unsere Gäste mit abwechslungsreichen Speisen überraschen kann und sie mit Freundlichkeit und Kompetenz bei der Zusammenstellung von Menüs für Festlichkeiten unterstützt und berät.

Freude und Geschick beim Bewirten unserer Gäste sowie ein ausgeprägter Geschmackssinn stehen bei dir an erster Stelle? Dann wünschen wir uns, dass du dein Herz auf den Teller packst und uns mit deinen Kochkünsten überzeugst!

### **Was erwartet dich?**

- Du kochst eigenständig die Gerichte unserer aktuellen Tageskarte und bereicherst sie mit deinen Kreationen
- Du erstellst Buffets mit kalten und warmen Speisen und teilst dir die Arbeit dafür selbstständig ein
- Du sorgst für Sauberkeit an dem dir zugeteilten Arbeitsplatz und richtest dich nach den aktuell gültigen Hygienevorschriften gemäß HACCP
- Die Repräsentation unseres Hauses sowie die Warenannahme und Kalkulation von Speisen gehört ebenfalls zu deinem Aufgabengebiet

### **Was bieten wir dir ?**

- Interessante und eigenverantwortliche Aufgaben in einem erfolgreichen Familienunternehmen
- Festanstellung in Vollzeit 35 Stunden/Woche
- Eine gründliche und individuelle Einarbeitung im Team
- Attraktive und leistungsgerechte Vergütung zzgl. Feiertagszuschlägen
- Bezahlung jeder Überstunde
- 24 Tage Jahresurlaub, ( 2 Wochen Urlaub in den Sommerferien)
- Tankgutschein 50 Euro im Monat, Trinkgelder
- Ein Wochenende im Monat FREI
- Kollegiales Betriebsklima mit Team-Events und gemeinsamen Aktivitäten

### **Schichten und Arbeitszeiten:**

- Frühschicht (2 Wochen von 6:30 Uhr – 14:00 Uhr)
- Spätschicht (1 Woche von 15:00 Uhr – 21:00 Uhr)
- Wochenendarbeit (ein freies Wochenende pro Monat garantiert)
- Feiertagsarbeit

Landgasthof Bornitz - Janka Schreiber & Doreen Gollos GbR  
Friedensstraße 23, 04758 Liebschützberg OT Bornitz  
Tel.: 03435 - 622856  
Landgasthof-bornitz@t-online.de



### **Was solltest du mitbringen?**

- Du hast eine Berufsausbildung als Koch (m/w/d) abgeschlossen
- Idealerweise verfügst du über mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie oder dem Catering bzw. in der Zubereitung von Speisen
- Du bist teamfähig, zuverlässig, stressresistent und pünktlich
- Du kennst die aktuellen Arbeits- und Hygienevorschriften und kannst sie problemlos umsetzen
- Du zeigst Einsatzbereitschaft, Flexibilität und bist zur Teilnahme an Fortbildungsmaßnahmen bereit
- Freundlichkeit im Umgang mit unseren Gästen, ein sauberes Erscheinungsbild und eine gute Ausdrucksweise sind für dich selbstverständlich

### **Haben wir Dein Interesse geweckt?**

Dann freuen wir uns, dich bald kennen zu lernen. Bitte sende deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an die unten stehende Adresse oder per E-Mail an [landgasthof-bornitz@t-online.de](mailto:landgasthof-bornitz@t-online.de). Sollten weiterführende Fragen zu den Aufgaben, den Benefits oder dem Bewerbungsprozess aufkommen, melde dich bitte direkt unter Tel: 03435 – 622856 oder per E-Mail [landgasthof-bornitz@t-online.de](mailto:landgasthof-bornitz@t-online.de).

### **Wir freuen uns auf deine Bewerbung!**