

Koch (m/w/d) in Voll -und Teilzeit

Standort: Rostock

Über uns:

Unser Restaurant steht für exzellente italienische Küche, hochwertige Zutaten und authentische Genusserlebnisse. In einem stilvollen Ambiente verwöhnen wir unsere Gäste mit traditionellen und modernen Kreationen der italienischen Kochkunst. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort einen engagierten und kreativen Koch (m/w/d), der unsere Leidenschaft für die italienische Küche teilt.

Ihre Aufgaben:

- Zubereitung und Präsentation von italienischen Speisen auf höchstem Niveau
- Mitgestaltung unserer Speisekarte mit kreativen Ideen und neuen Rezepten
- Sicherstellung der Qualität und Frische der Zutaten
- Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards (HACCP)
- Koordination und Organisation der Arbeitsabläufe in der Küche
- Zusammenarbeit mit einem motivierten und professionellen Küchenteam

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch oder vergleichbare Qualifikation
- Leidenschaft für die italienische Küche und Freude am kreativen Kochen
- Mehrjährige Berufserfahrung, idealerweise in der gehobenen Gastronomie
- Belastbarkeit, Teamfähigkeit und ein hohes Maß an Eigeninitiative
- Liebe zum Detail und ein ausgeprägter Sinn für Qualität

Wir bieten Ihnen:

- Eine attraktive Vergütung
- Ein modernes Arbeitsumfeld in einem angesehenen Restaurant
- Arbeiten in bester Lage am Rostocker Stadthafen
- Die Möglichkeit, Ihre Kreativität und Leidenschaft in der Küche einzubringen
- Perspektiven zur persönlichen Weiterentwicklung
- Ein herzliches Team, das sich auf Ihre Unterstützung freut

Bewerbung:

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und unser Team bereichern möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen (Lebenslauf und relevante Nachweise) an:

Ansprechpartner: Frau Anne-Cathrin Rink
Claudio & Lino
info@claudioundlino.de
038203 229216

Werden Sie Teil unserer Mission, unsere Gäste mit der besten italienischen Küche zu begeistern!