



RESTAURANT

SCHLOSS KRESSBACH

WIR SUCHEN AB SOFORT:

KOCH / JUNGKOCH IN VOLL- & TEILZEIT (M/W/D)

DIE GOLFFANLAGE

Die Golfanlage besteht seit 2008 und umfasst ca. 130 ha Land mit einem großzügigen Übungsareal, einem 18-Loch Meisterschaftsplatz und einem öffentlichen 9-Loch Platz.

RESTAURANT SCHLOSS KRESSBACH

Das Restaurant umfasst 120 Innenplätze, 60 Plätze auf der Terrasse, 60 Plätze im Biergarten, 40 Plätze im Gewölbekeller und bis zu 120 Plätzen im Eventraum.

TEAM

Wir arbeiten in einem engagierten und motivierten Team zusammen in einer angenehmen Arbeitsatmosphäre. Jeder hat die Möglichkeit zur Weiterentwicklung. Wir freuen uns auf Verstärkung unseres Teams!

ARBEITSZEIT

Wir arbeiten, wo andere Ihre Freizeit verbringen, besonders an Wochenenden und Feiertagen.

Golfclub Schloss Kressbach GmbH
z. H. Herrn Felix Fritzen
Kressbach Hofgut 11
72072 Tübingen
fritzen@gc-schloss-kressbach.de

Das Restaurant Schloss Kressbach, eingebettet in die idyllische Anlage des Golfclubs Schloss Kressbach, bietet eine exzellente Lage vor den Toren Tübingens im Ortsteil Kressbach. Nur 15 Minuten vom Busbahnhof Tübingen entfernt, ist unser Restaurant nicht nur ein beliebter Treffpunkt für Golfer, sondern auch eine Anlaufstelle für Ausflugs Gäste wie Radfahrer und Wanderer. An den Wochenenden finden oftmals verschiedene Veranstaltungen und Hochzeiten in unseren Eventräumen statt. Dabei steht stets die individuelle Betreuung und Zufriedenheit unserer Gäste im Mittelpunkt.

Unsere Speisekarte präsentiert sich regional und saisonal, wobei wir großen Wert auf erstklassige Qualität legen. Mit Leidenschaft und Fachwissen bereiten unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter jede Speise liebevoll zu, um unsere Gäste zu begeistern und unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu schaffen.

Wir sind bestrebt unsere Gäste zu begeistern und brauchen dazu Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen mit Fachwissen, Leidenschaft und Herz.

IHRE AUFGABEN:

- Professionelle Vorbereitung und Zubereitung von Speisen
- Eigenständige Organisation der täglichen Arbeitsabläufe
- Teamarbeit und gute Kommunikation mit unserem Küchenchef
- Zubereitung der Bestellungen im a la carte Geschäft
- Zubereitung von Speisen für Events
- Fachgerechte Lagerung von Lebensmitteln
- Einhaltung der Hygienevorschriften (HACCP)
- Kolleginnen und Kollegen im täglichen Arbeitsalltag unterstützt

SIE SOLLTEN:

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung in einem lebensmittelorientierten Beruf oder vergleichbare Qualifikation mit entsprechender Berufserfahrung haben
- Gute Kenntnisse in Warenkunde haben
- Ein positives und gepflegtes Auftreten haben
- Zuverlässig, pünktlich, flexibel und verantwortungsbewusst sein
- Bereitschaft haben, am Wochenende und an Feiertagen zu arbeiten
- Engagiert, belastbar, flexibel und teamfähig sein
- Eigenständig arbeiten können



Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen!