



In unserem kleinen Restaurant mit 30 Sitzplätzen legen wir besonderen Wert auf persönlichen Service und absolut hochwertige, saisonale Produkte. Kreativ und doch bodenständig, anspruchsvoll, aber entspannt – unserer Produktküche –

Wir suchen ab SOFORT Verstärkung
für unser Küchenteam
als

Jungkoch
Chef de partie
Gardemanger / Pâtisserie
(m / w)
übertarifliche Bezahlung!

Wir legen sehr viel Wert auf den Einsatz von regionalen und saisonalen Produkten, die mit Kreativität und handwerklicher Leidenschaft gekocht werden. Durch eigene Herstellung mit frischen Zutaten können wir die beste Qualität garantieren. Wir präsentieren unseren Gästen eine offene und ehrliche Küche.

Sie verfügen über:

- eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch
- Produktkenntnisse
- Kreativität
- sind lernfähig und offen für Neues

Wir bieten Ihnen:

- einen innovativen Arbeitsplatz mit hoher Eigenverantwortung
- Arbeiten in einem jungen Team
- Geregelte 5 Tage Woche
- übertarifliche Bezahlung

Interesse? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung an:

Die Mühle Jork
Am Elbdeich 1
21635 Jork, Deutschland

Telefon: +49 (0)4162 - 6395
E-Mail: info@diemuehlejork.de
Internet: www.diemuehlejork.de
Ansprechpartner: Herr Danny Riewoldt