

Koch/Köchin für vegane Gastronomie gesucht

Du brennst fürs Kochen und bist kreativ? Du träumst davon, Verantwortung zu übernehmen und Deine Arbeit in einem veganen Restaurant eigenständig zu gestalten? Dann passen wir perfekt zusammen.

Wir bieten Dir eine Position als Koch/Köchin mit Verantwortung für Speisekarte und Menukonzeption. Zusammen mit unserem Küchenteam kannst Du so zahlreiche Gäste glücklich machen.

- Beginn ab Mitte Januar 2018 oder früher
- Vollzeit

Das Signor Verde ist Kölns älteste vegane Gastronomie. Getreu unserem Motto „Vreundlich, vair, verrückt und 100% vegan!“ bieten wir seit 2009 unseren Gästen leckeres Essen in gemütlicher Atmosphäre. Unsere Tageskarte ist oft italienisch ausgerichtet. An den Wochenenden verzaubern wir gerne mit saisonal ausgerichteten 3- bis 4-Gänge-Menüs, Pizza- oder Schnitzeltagen. Zu unserem täglichen Angebot gehören darüber hinaus hausgemachte Kuchen, Torten und Desserts.

Mit viel Liebe und Leidenschaft haben wir uns so im Jahr 2017 die Goldene Vanilleschote von vanilla bean und PeTA für herausragende vegane Küche erkocht. An diesen Erfolg möchten wir in 2018 gemeinsam mit Dir anknüpfen.

Du bringst mit:

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung oder äquivalente Berufserfahrung
- Gute Kenntnisse der veganen Küche sind Voraussetzung
- Gute Kenntnisse der italienischen Küche
- Du kannst auch backen
- Eigeninitiative, Ideenreichtum, selbständiges Arbeiten
- Zuverlässigkeit, Belastbarkeit, Sorgfalt, Teamgeist

Wir freuen uns auf Deine aussagekräftige Bewerbung inkl. Lebenslauf und Zeugnissen per E-Mail an: bueroverde@web.de (Signor Verde, Otto-Fischer-Straße 1, 50674 Köln). Bei Rückfragen steht Dir Sara Puchert gerne unter der 0176 30 15 49 28 zur Verfügung.

Weitere Informationen findest Du auf unserer Facebook-Seite „Signor Verde -milchfreie caffèbar-“ oder unter www.signorverde.de

Kontaktdaten:

SIGNOR VERDE -all vegan since 2009-
Otto-Fischer-Straße 1
50674 Köln

Tel: 0176 30 15 49 28
Mail: bueroverde@web.de

www.signorverde.de