

PETRI

P F A L Z



Wir brauchen Verstärkung in unserer Küche!

In Harmonie mit der Natur und in Harmonie miteinander entsteht bei uns Wein mit Leidenschaft. Das passende Ambiente dazu liefert uns seit 26 Jahren unser Gutsauschank, der nun einen Generationswechsel erlebt. Auf bis zu 60 Sitzplätzen verwöhnen wir unsere Gäste mit Köstlichkeiten der modernen Küche, die ihre Wurzeln in traditionellen Gerichten hat. Der Schwerpunkt liegt hierbei auf nachhaltig produzierten Lebensmitteln, die frisch verarbeitet werden.



Wir suchen ab sofort einen

Koch/ Souschef (m/w/d)

für eine Vollzeitstelle

Wir erwarten von Ihnen eine auf Ordnung und Zuverlässigkeit bedachte Arbeitsweise, sauberes, selbständiges und verantwortungsvolles Arbeiten, Qualitätsbewusstsein sowie Kollegialität und faire Zusammenarbeit.

Wir bieten Ihnen einen vielseitigen, interessanten Arbeitsplatz, an dem Ihre Stärken und Ihre Kreativität (Mitgestaltung der Speisekarte) willkommen sind, leistungsgerechte, übertarifliche Vergütung und ein konstruktives und angenehmes Arbeitsklima in einem kleinen, familiären Team.

Unsere geregelten Arbeitszeiten beinhalten eine 5-Tage-Woche und durchschnittlich 40 Arbeitsstunden mit zwei zusammenhängenden freien Tagen. Eine angemessene Einarbeitungszeit ist für uns selbstverständlich. Gerne bieten wir Ihnen auch den Rahmen, sich weiterzubilden und nach Ihren Vorstellungen zu entfalten.

Neugierig uns kennenzulernen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Gutsauschank Petri
Ansprechpartner Markus Springer
Weinstraße 79
67273 Herxheim am Berg
Tel:06353 - 2092
gutsausschank@weingut-petri.de

