

Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen...

Sous Chef (m/w)

Kochen ist nicht nur deine Leidenschaft, es ist dein Leben.



Dein Profil:

Du bist loyal, teamorientiert, flexibel und suchst nach einer neuen Herausforderung. Du möchtest dein Wissen einbringen und brennst darauf, Neues zu lernen.

Du arbeitest gerne in einem jungen, modernen und erfolgsorientierten Team, hohe Qualität, Sauberkeit sowie eine gründliche und selbstständige Arbeitsweise sind für dich selbstverständlich.

Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse wünschenswert

Wir bieten Dir:

Die Möglichkeit einmal jährlich an einer Fortbildung an renommierten kulinarischen Adressen innerhalb Europas teilzunehmen.

Das Arbeiten an der Seite des kreativen Küchenleiters Daniel Argañaraz.

Eine sehr freundliche Arbeitsatmosphäre.

Wir haben dein Interesse geweckt? Bitte sende deine vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lichtbild per Email an: d.arganaraz@forsthausfriedrichsruh.de

Forsthaus Friedrichsruh Restaurant & Café

Ödendorfer Weg 5

21521 Friedrichsruh

E-Mail: d.arganaraz@forsthausfriedrichsruh.de

Internet: www.forsthausfriedrichsruh.de

Ansprechpartner: Herr Daniel Argañaraz

Position/Abteilung: Küchenchef

FORSTHAUS FRIEDRICHSRUH Restaurant & Cafe

Das Forsthaus Friedrichsruh Restaurant im Sachsenwald, geführt von der Familie Bismarck, gehört zu den bekanntesten Adressen für Feinschmecker im Raum Hamburg.

Seit 2015 wirkt hier unser kreativer Küchenleiter Daniel Argañaraz. Mit bedingungsloser Liebe, Ausdauer, viel Herzblut und Leidenschaft stellt sich unser Team allen Herausforderungen.