



Commis de Cuisine (m/w/d) ab sofort, in Vollzeit

Die Brauerei zur Malzmühle ist die zweitälteste Brauerei Kölns und eine der letzten, die noch an ihrem Ursprungsort produziert: Mitten in der Altstadt am Heumarkt im Herzen der Domstadt. Unser Kernprodukt Mühlen Kölsch gehört zu den beliebtesten Kölsch Marken und wächst im Absatz seit Jahren kontinuierlich. Unser Stammhaus ist weit über die Grenzen Kölns hinaus bekannt und gehört zu den Top 5 – Brauhäusern in Köln. Mit dem HÖHNERStall, der MühlenBar und dem Hotel zur Malzmühle haben wir in 2015 zusätzlich zum Brauhaus am Heumarkt eine einzigartige Gastronomie mit Erlebnischarakter umgesetzt. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir zur sofortigen Einstellung oder nach Vereinbarung einen **Commis de Cuisine (m/w/d)** um mit uns gemeinsam zu wachsen und neue Ziele zu erreichen.

Ihre Aufgaben

- Einhaltung der Richtlinien nach HACCP
- Vorbereitungsmaßnahmen sowie die Herstellung und Zubereitung der Speisen
- Gewährleistung eines reibungslosen Arbeitsablaufes

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch
- Qualitätsbewusstsein und einen Blick für liebevolle Details
- Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit
- Anhaltende Lernbereitschaft
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Gute Umgangsformen
- Flexibilität, Verantwortungsbewusstsein und eine auf Ordnung und Zuverlässigkeit bedachte Arbeitsweise
- Vorbildliche Arbeitseinstellung

Wenn Sie unternehmerisch denken und Erfolg in einem ambitionierten, zukunftsorientierten Team suchen, dann senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und dem frühestmöglichen Eintrittsdatum an:

Brauerei zur Malzmühle Schwartz GmbH & Co. KG
z. Hd. Frau Stefanie Staubach
Heumarkt 6
50667 Köln
oder bevorzugt per E-Mail an: bewerbung@muehlenkoelsch.de

