



*„Unabhängig von allem,
folge dem Weg deines
Herzens.“*

Das Daishin Zen Kloster ist ein Ort der Freude und der inneren Einkehr. Hier können unsere Gäste und Seminarbesucher vom Alltagsstress abschalten und durch Meditation zur Ruhe kommen.

Wir suchen **ab sofort** eine engagierte Persönlichkeit als

Koch/Köchin (m/w/d)

Vollzeit 40 Std/Woche, inkl. Wochenend- und Feiertagsdienst

Ihre Aufgaben

- Leitung und Organisation der Küche
- Führung eines kleinen Teams
- Betriebswirtschaftliche Überwachung Ihres Aufgabenbereichs
- Optimierung der Gästezufriedenheit
- Zubereiten und Anrichten von kalten und warmen Speisen für Buffets
- Professionelle und kreative Verarbeitung der frischen Produkte
- Kontrolle der Qualität und Güte der zu verarbeitenden Produkte
- Einhaltung und Durchführung der Hygienevorschriften nach HACCP
- Sonstige in der Küche anfallenden Arbeiten

Ihr Profil

- abgeschlossene Berufsausbildung oder Berufserfahrung in der Gastronomie oder Hotellerie
- Bereitschaft zur Wochenendarbeit
- Einhaltung von hauseigenen Standards
- Engagement, selbständiges Arbeiten und das Streben nach Qualität
- Verantwortungsbewusstes, kunden- und serviceorientiertes Handeln
- Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit
- Gepflegtes, freundliches und authentisches Erscheinungsbild

Wir bieten

- Ein engagiertes Team mit wertschätzendem und kollegialem Umgang
- Ein angenehmes Betriebsklima
- Eine verantwortungsvolle Tätigkeit

Haben wir Sie neugierig gemacht?

Dann freuen wir uns über Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Zeugnissen, sowie Angabe Ihres möglichen Eintrittstermins.

Kontakt

Daishin Zen Kloster gGmbH
Hölzlers 169
87474 Buchenberg
bewerbung@zen-kloster.de
www.zen-kloster.de

