



sichtwerk

Das sichtwerk ist eine coole Location mit vielseitigem Angebot im à la carte Restaurant sowie für Privat-, Business- und Kulturevents.

Eine spannende Kombination aus Klassik und Moderne charakterisiert die Auswahl an Speisen im sichtwerk. Die Crossover-Küche von Tim Hollweck und Team kreiert und präsentiert laufend saisonal abgestimmte Gerichte mit Bedacht auf Regionalität.

Wenn kochen Deine Leidenschaft ist, freuen wir uns über Deine Ergänzung im Team und möchten Dich kennenlernen!



als

**Koch/Köchin**

**Commis de Cuisine**

60% - 100%

**Dein Profil:**

Abgeschlossene Ausbildung zum Koch (IHK)  
Im Idealfall bereits Erfahrungen im Bankett- und à la carte Bereich  
Kenntnisse über Hygienestandards (HACCP)  
Teamfähigkeit sowie Teamgeist und Kreativität  
Ein gepflegtes Erscheinungsbild  
Gute Sprachkenntnisse (min. Deutsch B2, Englischkenntnisse von Vorteil)  
Leidenschaft für die Gastronomie, Zuverlässigkeit & Belastbarkeit

**Das bieten wir:**

Junges, internationales und dynamisches Team  
Abwechslungsreiches und innovatives Arbeiten  
Ein offenes, angenehmes Betriebsklima mit flachen Hierarchien  
Weiterbildungsmöglichkeiten  
Kein Teildienst  
Übertarifliche Bezahlung, Sonntags frei, Betriebsferien an Weihnachten bis Neujahr

Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann schicke uns deine Bewerbung an: [kueche@restaurant-sichtwerk.de](mailto:kueche@restaurant-sichtwerk.de)

Noch Fragen? Unser Küchenchef Tim Hollweck hilft dir gerne weiter: 07621/70625629

Das sichtwerk Team