



WIR SUCHEN!

_ Jungkoch (m/w/d) in Vollzeit, Standort: Dülmen

Werde Teil unseres kreativen Küchenteams als Jungkoch/Jungköchin (m/w/d) – Vollzeit (Mittwoch bis Sonntag) ab dem 01.04.2025

Du brennst für die Kunst des Kochens, hast ein gutes Gespür für die perfekte Kombination von Aromen und liebst es, neue kulinarische Ideen auszuprobieren? Dann haben wir den perfekten Job für dich!

Zur Verstärkung suchen wir eine/n engagierte/n **Jungköchin / Jungkoch (m/w/d)**, die/der mit Leidenschaft und Kreativität unser Team bereichert. Du fühlst dich sowohl in der Patisserie als auch im Gardemanger zu Hause und hast Lust, deine Fähigkeiten in einem dynamischen Team weiterzuentwickeln? Dann solltest du bei uns nicht lange zögern!

Deine Aufgaben:

- **Kreation und Anrichtung:** Du zauberst sowohl kalte Köstlichkeiten im **Gardemanger** als auch süße Verführungen im **Bereich Patisserie**.
- **Verantwortung für Events:** Du betreust Buffets und sorgst für schmackhaftes Fingerfood bei Auswärtsveranstaltungen – deine Chance, deine Kreativität unter Beweis zu stellen!
- **Sauberkeit und Ordnung:** Ein gepflegter Arbeitsplatz und die Einhaltung der **HACCP-Richtlinien** sind für dich selbstverständlich.
- **Unterstützung im Team:** Du kümmerst dich um die **Warenannahme und -lagerung** und arbeitest mit deinem Team Hand in Hand.

Dein Profil:

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als **Koch/Köchin oder Pâtissier/Pâtissière** – und hast erste Erfahrungen in der Gastronomie gesammelt.
- Idealerweise hast du schon in der **Patisserie** gearbeitet, aber auch der Bereich **Gardemanger** ist dir nicht fremd.
- Du bringst **Motivation, Zuverlässigkeit und Flexibilität** mit – auch unter Druck behältst du einen klaren Kopf.
- Du arbeitest **strukturiert und organisiert** und liebst es, neue Rezepte und Techniken auszuprobieren.



- **Hygiene und Sauberkeit** sind für dich selbstverständlich und du kennst die **HACCP-Richtlinien** in- und auswendig.

Was wir bieten:

- Ein kreatives, motiviertes Team und ein **abwechslungsreicher Arbeitsplatz** in einem renommierten Betrieb.
- **Flexible Arbeitszeiten** (Mittwoch bis Sonntag) und eine faire **Vergütung**.
- Ein angenehmes Arbeitsumfeld mit viel **Entwicklungspotenzial** für deine kulinarische Karriere.

Wenn du Lust hast, deine Leidenschaft für gutes Essen in einem professionellen Team einzubringen und Teil einer kreativen Küche zu werden, dann freuen wir uns auf deine Bewerbung! Lass uns gemeinsam kulinarische Meisterwerke schaffen!

Bis dahin – kulinarische Grüße aus Dülmen!

Bewerbung an:

Johanna Steber, j.steber@bngb.de

Böinghoff Catering & Event GmbH & Co. KG
Wierlings Kamp 7a/9
48249 Dülmen