



# KOMM' INS TEAM!

Seit **15 Jahren** rocken wir die **Event-Catering-Welt** mit **maßgeschneiderten Full-Service-Erlebnissen**, die ihresgleichen suchen! Mit rund 130 erfahrenen Eventmanager\*innen, Küchenkünstler\*innen und Serviceheld\*innen zaubern wir **einzigartige und kreative Catering-Konzepte**, die alles in den Schatten stellen. Mehrfach ausgezeichnet, darunter als **"Caterer des Jahres"** und mit dem BrandEx-Award in Gold, setzen wir auf **Wertschätzung und Qualität** – und das mit vollem **Herzblut!** Zu unserem Kosmos gehört neben **eigenen Eventlocations** unser **à-la-carte Restaurant Goldschätzchen**. Das Restaurant befindet sich aktuell in einer kreativen Sommerpause, doch im Hintergrund brodeln schon die Ideen für einen Neustart. **Bist Du bereit, gemeinsam mit uns das nächste Level zu erreichen? Dann suchen wir dich als:**

## CHEF DE PARTIE / KOCH, KÖCHIN m/w/d | Vollzeit

- ✓ 30 Tage Urlaub und 2 Tage frei für soziale Projekte
- ✓ Job-Fahrrad
- ✓ Betriebliche Altersvorsorge mit erhöhter Arbeitgeberleistung
- ✓ 50 Euro Guthabekarte monatlich
- ✓ Weiterbildung in der KOCHfabrik ACADEMY
- ✓ EGYM Wellpass
- ✓ Tägliches Mittagessen

Die KOCHfabrik GmbH  
Kochfabrik Campus  
Personalabteilung | Bettina Dummann  
Peiner Hag 9a | 25497 Prisdorf



Schick' deine Bewerbung mit  
Anschreiben, CV, deiner  
Gehaltsvorstellung und deinem  
Eintrittstermin an:  
[jobs@koch-fabrik.com](mailto:jobs@koch-fabrik.com)



# DAS IST DEIN DING:

- ✓ Mit deinem Messer in der Hand und Kreativität im Kopf rockst du das Mise-en-Place, zauberst frische Gerichte und richtest sie mit deinem einzigartigen Style an.
- ✓ Bei uns gestaltest du nicht nur Gerichte, sondern auch die Speisekarte! Deine Ideen sind gefragt, wenn es darum geht, saisonale und regionale Köstlichkeiten mit einem modernen Twist zu kreieren.
- ✓ Kochen ist deine Leidenschaft, und du liebst es, mit jedem Gericht Menschen zu begeistern.
- ✓ Du brennst dafür, frische Zutaten in harmonische Kompositionen aus Geschmack und Textur zu verwandeln.
- ✓ Du liebst den direkten Kontakt mit Gästen und bringst sie beim Live Cooking auf Events so richtig zum Kochen!

# DAS BRINGST DU MIT:

- ✓ Abgeschlossene Ausbildung als Koch oder Köchin und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie? Check! Du willst mehr als den Standard, hast Spaß an kreativen Herausforderungen, denkst innovativ und bist voller Tatendrang. Du bist ein Teamplayer, der Bock hat, gemeinsam mit uns richtig was zu reißen!
- ✓ Du hast richtig Bock, mit uns im Restaurant Goldschätzchen durchzustarten und bei der Neueröffnung Vollgas zu geben. Mit deinem Können und deiner Leidenschaft sorgst du dafür, dass unsere Gäste vom ersten Tag an begeistert sind.
- ✓ Du kennst die Ansprüche eines anspruchsvollen Publikums. Präzises Arbeiten, exzellente Präsentation und der Sinn für feine Details sind für dich selbstverständlich.
- ✓ Live Cooking ist dein Ding – du scheust dich nicht davor, vor Publikum zu stehen und mit deiner Leidenschaft für gutes Essen die Show zu steuern. Ein bisschen Rampensau-Gen gehört bei dir einfach dazu!

Die KOCHfabrik GmbH  
KOCHfabrik Campus  
Personalabteilung | Bettina Dummann  
Peiner Hag 9a | 25497 Prisdorf



**Schick' deine Bewerbung mit  
Anschreiben, CV, deiner  
Gehaltsvorstellung und deinem  
Eintrittstermin an:  
[jobs@koch-fabrik.com](mailto:jobs@koch-fabrik.com)**

