



Werde Teil unseres Teams als Beikoch in Vollzeit (m/w/d)

Bringe deine Leidenschaft für Kochkunst und Kreativität bei uns im Sudhaus zum Ausdruck! In der Position als Beikoch hast du die Möglichkeit, maßgeblich an der Gestaltung des gastronomischen Erlebnisses unserer vielfältigen Veranstaltungen mitzuwirken – sei es durch die Zubereitung köstlicher Gerichte für unsere Events, die Zusammenstellung ansprechender Menüs oder die Kreation exquisiter Buffets, die unsere Gäste und Künstler verführen werden.

Folgende spannende Aufgaben erwarten Dich:

DU unterstützt das Küchenteam bei der Zubereitung von Speisen und bist ein wichtiger Bestandteil in der kulinarischen Inszenierung.

DU sorgst dafür, dass die Speisen nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch beeindrucken und die Gäste begeistern.

DU bist bereit, deine Leidenschaft für das Kochen und die Gastronomie in einem dynamischen Umfeld auszuleben.

Diese Eigenschaften bringst Du mit:

DEINE Ausbildung oder Erfahrung in der Gastronomie oder im Kochbereich ist von Vorteil.

DEINE Leidenschaft für das Kochen und die Zubereitung von hochwertigen Speisen ist spürbar.

DEINE Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit und Flexibilität machen dich zu einer wertvollen Ergänzung für unser Küchenteam.

Deine Zukunft liegt uns am Herzen:

WIR bieten dir einen unbefristeten Arbeitsvertrag und unterstützen deine Zukunftssicherung mit einer betrieblichen Altersvorsorge mit Arbeitgeberzuschuss.

WIR ermöglichen dir flexible Arbeitszeiten, damit du deine Work-Life-Balance optimal gestalten kannst.

WIR sorgen für ein angenehmes Arbeitsumfeld und bieten dir kostenlose Softdrinks und Kaffee, damit du immer frisch und energiegeladen bleibst.

Bewirb dich jetzt und werde Teil einer kulinarischen Reise, bei der du nicht nur einen Job bekommst – sondern die Chance, deine Leidenschaft und gastronomische Träume zu verwirklichen.

Zeig uns was du kannst und sende deine Bewerbungsunterlagen an Honer@sudhaus-tuebingen.de. Wir freuen uns auf Dich.