



Kirberg macht Events einmalig. Inspirierende Konzepte, perfekte Umsetzung und höchste kulinarische Klasse sind unser Anspruch. Die kleine Besonderheit on top ist unsere Handschrift.

Als führendes Cateringunternehmen und Impulsgeber der Branche bieten wir unseren Kunden umfassendes gastronomisches Know-how an vielen außergewöhnlichen und immer neuen Orten. Als Gastgeber mit Herz arbeiten wir in einer der schönsten Eventlocations Deutschlands, der Flora Köln sowie in der Koelnmesse, im Gartenlokal Dank Augusta, dem Kurhaus Bad Honnef und deutschlandweit in vielen weiteren Location.

**Du bist auf der Suche nach einer Position, die Dir langfristig abwechslungsreiche Tätigkeiten bietet? Werde Teil des Kirberg-Teams. Begeistere unsere Gäste aus Köln und aller Welt – mit Deinem Können, Engagement und Deiner Persönlichkeit. Bewirb Dich für unsere Patisserie in Bergisch Gladbach als**

## PATISSIER / KONDITOR (M/W/D)

### Der Kirberg-Spirit

Fine Food. Fine Time. – Das ist die Leitidee für unsere kulinarischen Inszenierungen. Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die Genusswelt ein wenig individueller und vergnüglicher zu machen. Du auch?

Schick uns Deine vollständige Bewerbung mit Deinen Erfahrungen und Kompetenzen sowie Deinen Gehaltsvorstellungen und dem möglichen Eintrittstermin an:

[r.nimick@kirberg-catering.de](mailto:r.nimick@kirberg-catering.de)

Kirberg GmbH | Deutz-Mülheimer Str. 109 | 51063 Köln  
Ansprechpartner: Ralph Nimick | Tel: +49 221 284 8206  
[www.kirberg-catering.de](http://www.kirberg-catering.de)

### Wir haben Dir einiges zu bieten:

- abwechslungsreiche, herausfordernde Tätigkeit in einem anerkannten und expandierenden Unternehmen
- viel Raum für Entwicklung, Mitgestaltungsmöglichkeiten und Wertschätzung Deiner Ideen
- arbeiten in einem motivierten Team mit vielfältigen Kompetenzen und flachen Hierarchien
- Umgang auf Augenhöhe und inspirierendes Miteinander
- zeitgemäße Arbeitszeitkonzeption - auch dann, wenn viel los ist
- überdurchschnittliche, leistungsgerechte Bezahlung
- einen Arbeitsplatz mit moderner Küchentechnik für viel kreativen Freiraum

### Diese Aufgaben erwarten Dich:

- Vor- und Zubereitung qualitativ hochwertiger Desserts, Kuchen und Torten
- Mitarbeit bei der Konzeption und Ausgestaltung des Angebots an Süßspeisen
- Warenbestellung, -annahme, -kontrolle und -lagerung
- Qualitätssicherung durch kontinuierliche Verbesserung
- Einhaltung von Sicherheits- und Hygienevorschriften nach HACCP

### Dein Know how hätten wir gern!

- Den Wunsch sich ständig weiter zu entwickeln und über den Tellerrand zu schauen.
- Ausbildung als Patisserie/Konditor\*in oder Ausbildung als Koch/Köchin mit Schwerpunkt Patisserie
- sehr gute Warenkenntnisse
- Motivation, Engagement und Leidenschaft für Deine Tätigkeit
- Teamgeist, kommunikative Fähigkeiten und kundenorientiertes Denken
- Flexibilität und die Bereitschaft, den Gast mit dem kleinen „Extra“ zu begeistern
- engagierten Qualitätsanspruch mit einer Prise Innovation

