



Genussreich, ideenreich, erfolgreich – so arbeitet Kirberg seit über 30 Jahren national und international. Ständige Weiterentwicklung, zielgerichtetes Engagement und ausgezeichnete Kochkunst bilden die Basis für alles was wir tun. Als führendes Cateringunternehmen 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 und im Gartenlokal Dank Augusta.

Sie wollen uns beim Kochen und bei den Vorbereitungen sowie auf Veranstaltungen unterstützen? Verstärken Sie das Kirberg-Team im Catering und in der Flora Köln. Begeistern Sie die Gäste – mit Ihrem Können, Ihrem Engagement, Ihrer Persönlichkeit. Bewerben Sie sich als

(EVENT-)KOCH (M/W)

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. Sie auch?

Schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen (Gewerbeanmeldung, BfA-Bescheinigung, Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz), Ihre Referenzen, Website o.ä. sowie Angaben zu Ihren Konditionen unter dem Stichwort „(Event-)Köche Kirberg“ per email an job@kirberg-catering.de oder per Post an:

Kirberg GmbH | Gewerbehof 18 | 51469 Bergisch Gladbach
Ansprechpartner: Rabea Tussing | Abteilung/Position: Personalleitung
Tel: 0049 2202 2403-0 | Fax: 0049 2202 2403-790
www.kirberg-catering.de

Wir haben Ihnen einiges zu bieten:

- selbstständige und eigenverantwortliche Tätigkeit in einem anerkannten und expandierenden Unternehmen
- Wertschätzung Ihrer Ideen, die Sie bei uns umsetzen können
- Kollegen mit vielfältigem Know how
- Umgang auf Augenhöhe und inspirierendes Miteinander
- moderne Küchentechnik für viel kreativen Freiraum
- bei uns wird gekonnt gekocht – vielfältig, frisch und immer zeitgemäß

Diesen Auftrag erteilen wir Ihnen:

- eigenverantwortliche Vor- und Zubereitung von Speisen unter Einhaltung der HACCP-Vorgaben nach Ihren Vorstellungen und Rezepturen
- Veranstaltungsumsetzung am Buffet, bei Menüs und Front Cooking
- weitere Aufgaben entsprechend Ihren Fähigkeiten

Ihr Know how hätten wir gern!

- Ausbildung als Koch/Köchin
- gute Referenzen von anderen selbstständigen Tätigkeiten
- gute Fach- und Warenkenntnisse
- solide Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Eigenverantwortung und Selbstständigkeit
- Motivation, Engagement und Leidenschaft für das was Sie tun
- Teamgeist, kommunikative Fähigkeiten und gastorientiertes Denken und Handeln
- Bereitschaft, den Gast mit dem kleinen „Extra“ zu begeistern
- engagierten Qualitätsanspruch mit einer Prise Ihrer Ideen gewürzt



BlaichReport
Eventlocation-Ranking 2016
Flora Köln Top 3



Nominierung



BlaichReport
Eventcatering-Ranking
2011-2016: TOP 5

