

Wir suchen Sie!

DEMI CHEF DE PATISSERIE (M/W/D)

Zentral gelegen in den Kranhäusern am Kölner Zollhafen führt unser Team das mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnete Restaurant Ox&Klee. Schon seit 2010 begeistern wir unsere Gäste auf Sternenniveau mit einzigartigen Menüs.

Unter dem Credo des von Daniel Gottschlich entworfenen „Experience Taste“ bieten wir ein außergewöhnliches kulinarisches Menü an, mit dem wir unsere Gäste durch den Abend begleiten. Dies runden wir ab mit einer unkonventionellen Weinbegleitung, einer selbst kreierten nicht-alkoholischen Getränkebegleitung und einer sich stets wandelnden Weinkarte.

Das Besondere an unserem Team in der Küche ist, dass jeder seinen Input miteinfließen lässt. Beim kreativen Schaffensprozess befinden sich alle Mitarbeitenden auf Augenhöhe. Für „Experience Taste“ arbeitet das Küchenteam nicht nur filigran an der Optik, sondern auch am Geschmack.

Als DEMI CHEF DE PATISSERIE zeichnen Sie sich vor allem durch Ihre Kreativität, Vorstellungskraft, Fleiß und Ausdauer aus. Sie unterstützen den Chef-Pâtissier Hannes Radeck bei dem täglichen „Mise en Place“.

Sie erwartet bei voller Vergütung

- eine 4-Tage-Woche von Mittwoch bis Samstag
- köstliches Personalesen
- subventionierte Personalkleidung
- Bildungszuschüsse, wenn Sie sich weiterentwickeln und Stärken vertiefen möchten

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung per Mail an yuriy@oxundklee.de.

Ox&Klee
Im Kranhaus 18
50678 Köln

Gault&Millau 17 Punkte
Guide Michelin ** seit 2019
Guide Michelin * 2010 - 2018

ox&klee
EXPERIENCE TASTE