

# Wir suchen Sie!

## CHEF DE RANG/ DEMI CHEF DE RANG (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 Getränkebegleitungen und einer sich stets wandelnden Weinkarte.

Unser Service ist geradlinig und zeichnet sich dadurch aus, dass uns ein warmer, aufgeschlossener Umgang mehr am Herzen liegt als Förmlichkeit. Daher suchen wir Sie als herzliche und wissbegierige Persönlichkeit, die unseren Gästen mit dem gesamten Team moderne Spitzengastronomie bieten möchte und gleichzeitig höchste Standards verinnerlicht hat.

Als CHEF DE RANG/DEMI CHEF DE RANG bereiten Sie das Restaurant für einen perfekten Service vor. Bei In- und Außenveranstaltungen übernehmen Sie Verantwortung und beteiligen sich an der Sicherung aller Abläufe.

Neben der Stationsführung assistieren Sie unserem Sommelier und sind gewillt, die Getränkebegleitungen kompetent und mit sich stets vertiefendem Fachwissen an unsere Gäste zu vermitteln.

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 [leona@oxundklee.de](mailto:leona@oxundklee.de).

Ox&Klee  
Im Krankenhaus 18  
50678 Köln

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

ox&klee  
EXPERIENCE TASTE