KÜCHE - VOLLZEIT (4-TAGE-WOCHE) M/W/D

Zur Unterstützung unseres Küchenteams suchen wir ab sofort eine kreative, erfahrene Person für den Posten als Koch*Köchin.

Was du mitbringst:
- Eine abgeschlossene Kochausbildung oder eine vergleichbare Qualifikation
- Freude an gutem Essen (auch vegan/vegetarisch)
- Wertschätzung für biologische, saisonale & regionale Produkte
- Grundverständnis für Hygienevorgaben und sicheres Arbeiten mit Lebensmitteln
- Selbstständige, strukturierte und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit und Respekt im Umgang mit Kolleg*innen
- Bereitschaft Verantwortung zu übernehmen

Was dich erwartet:
- 4-Tage-Woche in Vollzeit
- Klare Abläufe mit Raum für eigene Ideen
- Eigenständige Verarbeitung frischer Zutaten sowie Zubereitung von Gerichten nach Rezept oder in Absprache mit dem Küchenteam
- Mitgestaltung von Gerichten: Beteiligung an der Weiterentwicklung unseres Speiseangebots – kreative Ideen sind willkommen
- Ein junges, professionelles & offenes Team
- Benefits: Deutschlandticket / Urban Sports / Jobrad, faires Trinkgeldsystem, Mitarbeiterrabatte

Über uns:
Das Velvet ist ein Ort für Begegnungen – es verbindet die Atmosphäre von Café, Restaurant und Bar und schafft dabei Raum für Musik & Kultur. Tagsüber läuft der Cafébetrieb mit einem wechselnden Angebot an Speisen. An Mittwoch-, Freitag- und Samstagabenden wird das Velvet zur Bar mit ausgewählten Naturweinen, Drinks und einem Menü zum Teilen. Die Abende werden regelmäßig von DJ-Sets begleitet, gelegentlich auch von kleinen Konzerten und Performances. Wir mögen ehrliche Küche, gute Drinks und legen Wert auf biologische, saisonale und regionale Produkte. Ein respektvoller Umgang miteinander ist uns besonders wichtig.

Start: ab sofort

Schicke uns bei Interesse gerne ein paar kurze Infos zu dir – wir freuen uns, dich kennenzulernen.

Mail an: jobs@velvetcollective.com