

## Koch – Chef de Partie (m/w/d)

- › Du willst zusammen mit uns das Speisenangebot noch **vielfältiger, saisonaler und vegetarischer** machen?
- › Du willst **deine Kreativität** in unseren Betrieb einbringen?
- › Du möchtest die liebevolle Atmosphäre unseres Teams mit Deinem **zuverlässigen Charakter** bereichern?
- › Du hast Spaß daran Deine Erfahrungen mit uns zu teilen und bist **offen für die Meinung Deiner Kollegen**?
- › Du willst mit uns den Weg der **beiderseitigen Weiterentwicklung** gehen?

### Dann hätten wir folgendes zu bieten ...

- Als Chef de Partie hast Du die Möglichkeit – nach individueller Einarbeitungszeit – Deine Ideen einzubringen und die Küchenausrichtung mitzubestimmen.
- Dafür bieten wir Dir eine Vollzeitstelle (40h/Woche) bei einem Bruttolohn ab 20,- €/Stunde, d.h. ab 3.400,- €/Monat sowie 28 Tage Urlaub
- monatlich 50 € Tankgutschein als „lohnsteuerfreier Sachbezug“
- Kein Teildienst
- Zwei Wochenenden pro Monat frei (Sa+So+Mo) und in den verbleibenden Wochen Mo+Di frei – jedoch immer zusammenhängende freie Tage mit regelmäßigen freien Wochenenden
- Alle Weihnachtsfeiertage + Silvester frei
- Selbstverständlich werden Überstunden dokumentiert, abgefeiert oder ausbezahlt.
- Neben unserem treuen Team unterstützen Dich eine moderne Küchenausstattung (Küchenneubau 2016) und stetige Neuinvestitionen in technisches Zubehör.
- Sinnvolle Weiterbildungsmaßnahmen wie z.B. Ausbrowserschein und andere kreative Fachthemen werden unterstützt und finanziert.

**Bewerbungen bitte ausschließlich per E-Mail an [info@brauerei-reblitz.de](mailto:info@brauerei-reblitz.de) mit kurzem Motivationsschreiben, Lebenslauf und Zeugnissen.**

Brauerei Gasthof Reblitz · Am Mahlberg 1 · 96231 Nedensdorf/Bad Staffelstein  
Tel.: 09573 96500 · [www.brauerei-gasthof-reblitz.de](http://www.brauerei-gasthof-reblitz.de)



Im Brauerei Gasthof Reblitz brauen wir unsere eigenen Bierspezialitäten, servieren diese frisch gezapft und kochen à la carte sowohl für Einheimische als auch für unsere Übernachtungsgäste.

Neben unserer kleinen Standardkarte bieten wir am Wochenende zusätzlich auch Tagesempfehlungen an, welche wir zukünftig gerne kontinuierlicher über die Woche anbieten wollen. Ob vielfältige Wildspezialitäten, wechselnde vegetarische Gerichte, diverse Fischspezialitäten oder frische hausgemachte Burger – wir verarbeiten überwiegend saisonale & regionale Zutaten von hiesigen Erzeuger\*innen. Und natürlich werden alle Sonntagsbraten von uns schonend geschmort und sämtliche Soßen sowie Fonds ohne Convenience- oder Instantprodukten hergestellt.

*Thomas Reblitz*