

# EQUILA



# EQUILA LAND

Endlich ist es so weit! Im Sommer 2018 öffnet EQUILALAND, die Pferde-Erlebniswelt München, rund um den Showpalast München seine Pforten. Dieses einmalige, faszinierende Abenteuer auf unserem 60.000 m<sup>2</sup> großen Gelände in München-Fröttmaning lässt große und kleine Gäste auf ungewöhnliche Weise die Welt der Pferde entdecken und die besondere Nähe zwischen Mensch und Pferd verstehen. Außerdem erhalten die Gäste die einmalige Gelegenheit faszinierende Einblicke hinter die Kulissen der Live-Entertainment-Show EQUILA zu werfen, die seit November 2017 tausende Gäste begeistert und berührt.

**Du suchst keinen langweiligen 08/15 Job, sondern eine spannende und außergewöhnliche Herausforderung? Dann bist du bei uns genau richtig, denn für die Neueröffnung der Pferde-Erlebniswelt im Sommer 2018 suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt:**

## **Koch (m/w)**

Vollzeit oder Teilzeit

### Diese Aufgaben erwarten dich:

- Du bist für die Verarbeitung und Zubereitung von frischer Ware und Convenience Produkten zuständig
- Bei der Herstellung und Zubereitung von Speisen blüht du erst richtig auf
- Mit deinem Blick für Details richtest du Speisen an und garnierst diese optisch ansprechend
- Du führst Arbeiten in der Vorbereitungsküche und an den verschiedenen Posten im Front Cooking Bereich durch
- Eigenverantwortlich triffst du Vorbereitungen für das Mittags- und Abendgeschäft
- Die Einhaltung der HACCP Richtlinien hinsichtlich Lagerung und Produktion von Lebensmitteln stellt für dich keine Herausforderung dar
- Du behältst den Überblick über die Sauberkeit der entsprechenden Posten unter Einhaltung der auf HACCP basierenden Checklisten und übernimmst bei Bedarf die Reinigung
- Durch eine hohe Produktqualität stellst du eine hohe Gästezufriedenheit sicher
- Du unterstützt unsere Küchenleitung proaktiv bei der Produktentwicklung und Qualitätssicherung

### Du bringst mit:

- (Internationale) Küchenerfahrung insbesondere in der mediterranen und der deutschen oder alpenländischen Küche
- Erfahrung im touristischen Umfeld (touristische Destinationen/Hotels der gehobenen Klasse)
- Ein hohes Maß an Gast- und Serviceorientierung
- Gute Umgangsformen, ein freundliches und kommunikatives Auftreten sowie eine professionelle Arbeitseinstellung
- Eine sorgfältige und selbstständige Arbeitsweise
- Freude an der Arbeit im Team
- Die Fähigkeit auch bei Stress die Übersicht nicht zu verlieren
- Freude an flexiblen Arbeitszeiten auch am Wochenende

### Deine Vorteile bei uns:

- Spannende Entwicklungsperspektiven und eigenständiges, verantwortungsvolles Handeln ab dem 1. Tag
- Kreative und abwechslungsreiche Tagesabläufe an Münchens wohl ungewöhnlichstem Arbeitsplatz
- Du gehörst zu den Pionieren in einem mitreißenden Projekt und wirst Teil einer Erfolgsgeschichte
- Perfekte Anbindung an die öffentlichen Verkehrsmittel (direkt an der U6 Fröttmaning)
- Eine firmeneigene Kantine
- Ein motiviertes und dynamisches Team mit Spaß an der Arbeit

### **Hast du Interesse?**

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung (Lebenslauf, Motivationsschreiben und relevante Zeugnisse) unter Angabe deiner Gehaltsvorstellung und deines nächstmöglichen Eintrittstermins bitte ausschließlich per Mail unter Angabe der Kennziffer EQ-KO-HP an: [karriere@apassionata.com](mailto:karriere@apassionata.com)

Apassionata Park München GmbH & Co. KG  
Hans-Jensen-Weg 3  
80939 München

Ansprechpartner: Barbara Breitegger