



## Das Barfusz

Reizvoll und schön – direkt im historischen Barfußgässchen, DER Flaniermeile im Herzen Leipzigs gelegen. Das Barfusz bietet auf 3 Etagen die Vielfalt, die es einzigartig macht.

Ein ebenerdiges Restaurant mit Bar und Freisitz, eine gemütliche Galerie mit Sofas zum zurückziehen und ein vollausgestatteter Club im Untergeschoss erwarten Sie.

So wie im Barfusz-Club unten gefeiert wird, bekommen im Obergeschoss die Lachmuskeln ihr „Futter“, denn dort befindet sich der Zugang zum Leipziger Central Kabarett und zum Blauen Salon.

Wir sind auf der Suche nach Verstärkung (m | w | x), - egal ob Vollzeit, Teilzeit oder Minijob:

## Koch/Köchin

### Das bieten wir dir

- Einen **langfristigen, sicheren** Arbeitsplatz mit leistungsgerechter Entlohnung
- **Wechselnde Früh- & Spätschichten, 4-Tage-Woche** möglich
- **Flexible** Arbeitszeitmodelle

- Günstige Verkehrsanbindung - Arbeiten **direkt im Zentrum!**
- Leipziger **Job- oder Deutschlandticket Zuschuss**
- Ein **transparentes Zeiterfassungssystem**
- **Corporate Benefits** - Rabatte für unsere Mitarbeiter
- **sehr gute** Trinkgeldbeteiligung
- Kostenfreie **Personalgetränke**, sowie **Personalrabatt** auf unsere Speisen
- **Mitarbeiter Rabatte** innerhalb unserer **Restaurants & Kultureinrichtungen**

## Was dich auszeichnet

- abgeschlossene Ausbildung als Koch oder einer vergleichbaren Ausbildung oder mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie
- Erfahrung in der a la carté Küche von Vorteil Guter und sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln
- Offenheit, Freundlichkeit, Teamfähig, schnelle Auffassungsgabe, Selbstständige Arbeitsweise

## Das sind deine Aufgaben

- Arbeiten im À la Carte, Frühstücks-, Tages- und Abendgeschäft
- Mise en Place Vorbereitungen
- Warenannahme /-kontrolle sowie fachgerechte Lagerung der Produkte
- Einhaltung von Qualitätsstandards und Hygienerichtlinien

## Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann bewirb Dich unter Angabe deines frühestmöglichen Eintrittstermins - vorzugsweise einfach und schnell über das **Formular**. Sollte dies nicht möglich sein, sende uns Deine Bewerbung per **E-Mail** oder per Post.

Wir freuen uns auf dich!

*Jetzt bewerben*

Mehr Info: <https://www.barfusz.de/karriere.html>



## Kontakt

### Restaurant Barfusz

Markt 9

04109 Leipzig

email. [bewerbung@barfusz.de](mailto:bewerbung@barfusz.de)

Ansprechpartner: **Martin Ebel //  
Küchenchef**

Wir fördern die berufliche Gleichstellung von Frauen und Männern sowie die Vereinbarkeit von Familie und Beruf und die Teilzeitarbeit. Bei gleicher Eignung und Qualifikation werden schwerbehinderte Bewerberinnen und Bewerber bevorzugt berücksichtigt.