

# TRAITEUR WILLE

FEINE KOCHKUNST

## NEUE KÖCHE & JUNGKÖCHE BRAUCHT DAS LAND!

### Egal ob sautieren, pochieren oder tournieren:

Du schälst allem die Pelle ab, was Dir unter die geübten Kochhände kommt. Nachdem Du Dein MEP vorbereitet und Dir eine frisch gestärkte Kochjacke angezogen hast, bist Du bereit für das Außerhausgeschäft, denn Catering bedeutet auch Umziehen - das gilt sowohl für die Garderobe, als auch für Dein Equipment.

**Uns ist es egal, ob Du die Sterneküche wie Deine Kochjacken-Tasche kennst, oder ob Du auf dem Kiez Bratwürste gedreht hast:** solange Du Dein hart erlerntes und kreatives Kochhandwerk jeden Tag auf's Neue herausfordern willst, holen Du und wir den Lachs genau zum richtigen Zeitpunkt aus der Beize: wenn er perfekt ist.



### BENEFITS? SOLLST DU HABEN:

- ✔ Übertarifliche Bezahlung
- ✔ Überstundenausgleich (ist doch Ehrensache)
- ✔ Diensthandy, Firmenwagen, Übernahme der Fahrkartenkosten, Unterstützung beim Kindergartenplatz, betriebliche Altersvorsorge
- ✔ Ein Team, das seinesgleichen sucht

**RUF UNS AN, KOCH UNS WAS VOR, PROBIERE UNSEREN LACHS - WIR WERDEN SCHON AUF DEN GLEICHEN GESCHMACK KOMMEN.**

Du erreichst uns immer telefonisch unter 040 – 69 658 09 0 oder per E-Mail: [bockaufarbeit@traiteurwille.de](mailto:bockaufarbeit@traiteurwille.de)

Wir sehen uns in der Küche!  
**Dein Traiteur Wille-Team**