



<https://hindenburklassik.de/jobs/koch-m-w-d-in-gehobener-mediterranen-gourmet-kueche/>

Koch (m/w/d) in gehobener mediterranen Gourmet-Küche

Beschreibung

Hindenburg Klassik ist ein traditionsreiches Gourmet-Restaurant mit mediterraner, insbesondere piemontesischer Ausrichtung. Die Küche arbeitet saisonal, regional und mit täglich wechselnder à-la-carte-Karte. Anspruch: klassische Kochkunst, präzise Ausführung, hochwertige Produkte, exzellente Weinkultur.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Zubereitung von Speisen auf höchstem Niveau gemeinsam mit dem Küchenteam
- Mise en Place und Vor- sowie Nachbereitung des Küchenpostens
- Eigenverantwortliches Arbeiten an einem Küchenposten (z.B. Saucier, Gardemanger)
- Sorgfältige Verarbeitung frischer, saisonaler und regionaler Produkte
- Einhalten der Hygiene- und Qualitätsstandards gemäß HACCP

Qualifikationen / Anforderungen

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Erfahrung in der gehobenen Gastronomie von Vorteil
- Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit und Belastbarkeit
- Leidenschaft für hochwertige Küche und frische Produkte
- Bereitschaft zu Abend- und Wochenenddiensten

Leistungen der Anstellung

- Festanstellung in Vollzeit
- 2 zusammenhängende freie Tage pro Woche
- Arbeitsplatz im Zooviertel Hannover
- Professionelles, eingespieltes Team
- Langfristige Perspektive in einem etablierten Haus

Kontakte

Herr Maurice Weißenow

Anschrift:

Gneisenastr. 55, 30175 Hannover

Telefon:

+49 0511 / 858 588

E-Mail:

info@hindenburklassik.de

Arbeitgeber

Hindenburg Klassik

Start Anstellung

01.05.2026

Dauer der Anstellung

Unbefristet

Industrie / Gewerbe

Restaurant

Arbeitsort

Gneisenastraße 55, 30161,
Hannover, Niedersachsen,
Deutschland

Arbeitszeiten

Wöchentlich von Dienstag -
Samstag

Veröffentlichungsdatum

26. März 2026

Gültig bis

30.06.2026