



Wir führen in Düsseldorf zwei Kochschulen, in denen wir kochinteressierten Gästen dieses wunderbare Handwerk vermitteln:

Frank Petzchen Kochbücher & Kochseminare am Carlsplatz, mit einer Kapazität von max. 14 Personen – gemütlich im Gewölbekeller.

Frank Petzchen Kochevents in der Steinstraße – oberhalb der Komödie – eine Kombination aus Kochschule und Eventlocation, mit mehr als 220 m² und einer Kapazität für bis zu 60 Personen!



Teilzeit Mitarbeiter*in für unsere einzigartige Kochbuchhandlung & Kochschule am Düsseldorfer Carlsplatz gesucht!

Kochen ist Deine Leidenschaft und Du bringst vielleicht sogar „echtes“ Fachwissen mit? Wunderbar.

In unserer **Kochbuchhandlung mit Kochschule** am Carlsplatz finden alle am Essen, Kochen und Genießen Interessierte einen Ort, an dem wir Theorie und Praxis verbinden. Dort brauchen wir eine*n wirklich flexible*n Allrounder*in für ca. 20-25 Stunden / Woche.

Welche Aufgaben könnten Dir an einem typischen Tag begegnen?

- Morgens, als erstes: unseren wunderschönen Kochbuchladen für das Tagesgeschäft dekorieren
- Einen Kunden beraten, der ein Kochbuch zum Thema „Grillen, aber vegan!“ sucht
- Zahlungseingänge prüfen und Rechnungen schreiben
- Gutschein-Bestellungen bearbeiten
- Ware bestellen und verräumen
- Wenn Zeit ist, mal wieder eine Schublade aufräumen
- Vorbereitung des abendlichen Kochkurses (den Tisch eindecken, die Küche und Lebensmittel kontrollieren)
- Rezepte für unsere Kochkurse redigieren, setzen und drucken
- Zwischendurch mal schnell auf den Carlsplatz laufen – denn es fehlt Zitronenmelisse!
- Die Einsatzplanung unserer Köche und Smutjes organisieren
- Kunden für ein exklusives Kochevent beraten (Menü, Weinauswahl, Dekoration usw.)
- Lebensmittelbestände überprüfen und den Einkauf planen
- Ein Angebot für ein Kochevent erstellen
- ...und ganz kurzfristig Ersatz für einen erkrankten Mitarbeiter finden

Das klingt doch sehr abwechslungsreich, oder?

Du bist oder hast...

- ...ein Organisations-Profi und durchsetzungsstark
- ...selbständiges Arbeiten gewöhnt und verfügst über Eigeninitiative
- ...bereit, Verantwortung zu übernehmen
- ...ein sicheres und sympathisches Auftreten
- ...kommunikativ und hast ein hohes Maß an Einfühlungsvermögen
- ...serviceorientiert und ein*e echte*r Dienstleister*in
- ...gute PC Kenntnisse (MS Office muss sein!)
- ...natürlich Interesse am Thema kochen, essen und genießen!

Was bieten wir und was erwartet Dich?

- Ein wirkliches spannendes und abwechslungsreiches Umfeld
- Ein individueller Arbeitsplatz im Herzen von Düsseldorf
- Ein ausgesprochen nettes Team mit vielfältigen Persönlichkeiten
- **Flexible Arbeitszeiten (20-25 Stunden pro Woche während unserer Öffnungszeiten von 10:00 – 18:00 Uhr – Montag bis Samstag)**
- ...und anfangen könntest Du gerne sofort!

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung mit Lebenslauf und Bild.

Wir freuen uns auf Dich!

Frank Petzchen Kochbücher & Kochseminare

Benrather Straße 6, 40213 Düsseldorf, Deutschland

Telefon: +49 (0)211 152 09 71

Telefax: +49 (0)211 152 09 72

E-Mail: jobs@frankpetzchen.de

Internet: www.frankpetzchen.de

Ansprechpartner: Herr Frank Petzchen