

<https://www.schwarzer-baer-jena.de/job/koch-m-w-d/>

Koch (m/w/d)

Sie kochen mit Leidenschaft und möchten Ihr Können voranbringen? Dann sind Sie im Bärenteam des Restaurant Schwarzer Bär in Jena genau richtig! Verstärken Sie unser Küchenteam noch heute, bei **sofortigen Einstieg**, und werden Sie das kreative Oberhaupt: Unser neuer **Koch (m/w/d)**, welcher das Kochen nicht nur als Beruf betrachtet und mit kulinarischem Ideenreichtum unsere Gäste verwöhnt. Mit Liebe zum Detail können wir gemeinsam die Entwicklung unseres Hauses vorantreiben.

Was wir Ihnen bieten

- eine **unbefristete und zuverlässige Arbeitsstelle** in einem traditionsreichen, aber zukunftsorientierten Haus mitten in Jena
- **schneller Einstieg in ein engagiertes, aufgeschlossenes Team**
- eine bestens ausgestattete Küche mit einer Vielzahl an Geräten, in der es Ihnen an nichts fehlen wird
- die Arbeit mit frischen, regionalen und qualitativ hochwertigen Zutaten
- den Freiraum, Gerichte, aber auch Ihre Fähigkeiten stetig weiterzuentwickeln
- Unterstützung für Ihre Ideen zur Speisekarte und Events
- einen Arbeitsort mit einer für Gäste und Mitarbeiter freundlichen Atmosphäre
- ein wertschätzendes und respektvolles Arbeitsklima
- die Möglichkeit, sich auf verschiedene Arten kulinarisch zu beweisen
- Nacht-, Sonntags- und Feiertagszuschläge
- Teilzeit oder Vollzeit

Bei uns arbeiten Sie in einem traditionsreichen Haus mit leistungsgerechter Bezahlung, zzgl. Nacht-, Sonntags- und Feiertagszuschläge – in der Branche nicht immer selbstverständlich, aber bei uns enthalten.



Arbeitgeber

Hotel & Restaurant Schwarzer Bär
Jena OHG

Beginn

ab sofort

Stelle

Vollzeit, Teilzeit

Dauer der Anstellung

Unbefristet

Arbeitsort

Lutherplatz 2, 07743, Jena,
Thüringen, Deutschland

Veröffentlicht

28. Januar 2026

Mehr Jobs

Weitere Jobs



Welche Qualifikationen / Anforderungen Sie mitbringen sollten

- abgeschlossene Berufsausbildung und/oder Berufserfahrung
- sehr gute Deutschkenntnisse (Muttersprache / C1)
- **Kreativität und Leidenschaft beim Kochen**
- Kochen mit frischen und regionalen Zutaten
- zuverlässig und gästeorientiert
- Motivation, sich bei der Gestaltung der Speisekarte einzubringen und auszutesten
- einen Blick fürs Detail beim Anrichten der Speisen
- Bereitschaft, im Schichtdienst zu arbeiten
- Engagement und Enthusiasmus, um auch für Events zu kochen

Wir möchten, dass Sie die Gelegenheit bekommen, Ihre Erfahrung auch praktisch umzusetzen. Bei uns können Sie sich **der Herausforderung stellen, die Entwicklung zur gehobenen Küche und Fine Dining voranzutreiben, ohne die traditionelle Bodenständigkeit des Hauses aus den Augen zu verlieren**. Eine Aufgabe, die Sie mit Engagement und Leidenschaft, aber auch der Unterstützung unseres Küchenteams noch heute angehen können!

Wir stellen uns vor: Das Bäreteam

In Jena und Umgebung kennt man uns: Das Traditionshaus Schwarzer Bär mit Hotel und Restaurant wurde erstmals zur Mitte des 15. Jahrhunderts als Gasthof erwähnt. Da es oft Gastgeber großer historischer Persönlichkeiten war, ist unser Haus eng mit der Geschichte Jenas verbunden. Bis heute eilt uns unser Ruf voraus und unsere Angebote werden trotz langer Historie stetig erweitert. Bei und bekommen Sie die Gelegenheit für die verschiedensten Events zu kochen und sich mit Ideen und Leidenschaft einzubringen, zum Beispiel bei:



- Frühstücksbuffet
- Luthermenu
- saisonalen Angeboten
- Feiertagen im Schwarzen Bären, wie Weihnachten oder Silvester
- Matineen
- Hochzeiten, Familienfeiern, etc.
- außergewöhnlichen Veranstaltungen wie Gruseldinnern

Unser historisches Haus liegt in unmittelbarer Nähe zur Universität, wodurch wir nicht nur Hotelgäste, sondern auch einheimische Gäste in unserem Restaurant begrüßen und verköstigen. Dabei verbindet der Schwarze Bär stilvolle Gastlichkeit und Kochkunst. Wir legen Wert auf frische und regionale Zutaten, mit denen wir stets neue Kreationen schaffen. Tradition und Moderne bringen wir in Einklang und lassen so den Aufenthalt für unsere Gäste zu einem Erlebnis werden. Genau dafür darf ein passionierter Koch nicht in unserem Küchenteam fehlen.

Jetzt bewerben!

Bei uns wird *„Das Auge isst mit“* gelebt! Wenn Sie also Freude am Umgang mit Menschen haben, zuverlässig, belastbar und gästeorientiert sind, vor allem aber Spaß am Kochen in einem Team haben und unseren Gästen die optisch-anregendsten und leckersten Kreationen servieren möchten, dann bewerben Sie sich bei uns und werden Sie Teil unseres Bärenteams!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail oder per Post.

Kontakte

Bewerbungen und Rückfragen an:

Hotel & Restaurant Schwarzer Bär Jena OHG
 Frau Kamprad
 Lutherplatz 2
 07743 Jena
 Thüringen
 Deutschland

Telefonnummer: +49 (0) 3641 4060
 E-Mail: [direktion\[at\]schwarzer-baer-jena.de](mailto:direktion[at]schwarzer-baer-jena.de)
 Web: www.schwarzer-baer-jena.de