

Commis de Cuisine (m/w/d)



Ihre neue Heimat:

- ein privat-geführtes Hotel mit Raum für Ihre Individualität
- ein einzigartiger Arbeitsplatz in einem wunderschönen Ambiente
- Sie haben einen sicheren Arbeitsplatz mit individuell attraktiven Konditionen wie
 - Einen unbefristeten Arbeitsvertrag
 - geregelte Arbeitszeiten & keine Teildienste
 - Leistungsgerechte Vergütung & überdurchschnittliche Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschläge
 - Zuschuss zu Vermögenswirksamen Leistungen
 - Für Essen und Getränke ist gesorgt
 - Nutzung unseres hoteleigenen Fitnessstudios mit hochwertigen Matrix-Sportgeräten

Ihre Aufgaben:

- Das Mise en place auf den unterschiedlichen Posten
- Die Zubereitung von kalten und warmen Speisen auf hohem Niveau
- Handwerkliches Kochen ohne den Gebrauch von Convenience-Produkten
- Ein sorgsamer & verantwortungsbewusster Umgang mit den Lebensmitteln und Rohstoffen
- Einhaltung der Hygienevorschriften nach HACCP

Was Sie mitbringen sollten:

- Idealerweise eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch
- Freude an der Zubereitung von Speisen
- Eine ordentliche und gewissenhafte Arbeitsweise
- Kreativität & küchenhandwerkliches Geschick
- Belastbarkeit & Flexibilität
- Gute Umgangsformen & Teamfähigkeit

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an

Hotel GUT Bardenhagen
Frau Antje Terhürne
Bardenhagener Straße 3-9
29553 Bardenhagen

Telefon: 05823 95 39 96 0
E-Mail: a.terhuerne@gut-bardenhagen.de
Internet: www.gut-bardenhagen.de

