

CHEF GARDEMANGER

4-TAGE-WOCHE



DAS BIETEN WIR IHNEN:



4-Tage Woche



Vergütung nach individueller Vereinbarung



Verpflegung



Kein Teildienst



Urlaubs- und Weihnachtsgeld ab dem 2. Beschäftigungsjahr



Attraktive Mitarbeitererrabatte



Berücksichtigung von Frei- und Urlaubswünschen



Elektronische Zeiterfassung



Betriebliche Weihnachtsfeier



Nutzung des hauseigenen Fitnessraums



1 Tag Sonderurlaub zum Geburtstag

BEGINN:

Ab sofort

PROFIL:

Teil-/ oder Vollzeit

IHRE AUFGABEN:

- Planung und Organisation des Gardemanger-Bereichs
- Zubereitung von kalten Speisen, Vorspeisen und Salaten
- Fachgerechte Lagerung und Kontrolle der Lebensmittelvorräte
- Einhaltung von Hygiene- und Qualitätsstandards
- Führung des Gardemanger-Teams
- Kreatives Gestalten von Buffets und Präsentationen
- Zusammenarbeit mit anderen Küchenbereichen zur reibungslosen Ablauforganisation
- Überwachung der Arbeitsabläufe und Sicherstellung eines effizienten Arbeitsprozesses
- Weiterentwicklung von Rezepturen und Speisekarten im Bereich Gardemanger
- Gewährleistung einer hohen Gästezufriedenheit durch exzellent zubereitete Speisen

INTERESSE?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung, gerne per E-Mail.

Ansprechpartner:
Frau Sternecker

Treschers Schwarzwaldhotel
Seestraße 10
79822 Titisee-Neustadt

Tel.: +49 7651 805 405
direktion@treschers.de

DAS WÜNSCHEN WIR UNS VON IHNEN:

- Sie haben sehr gute Deutschkenntnisse (mind. Niveau B2).
- Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch oder mehrjährige Berufserfahrung in einer Hotelküche.
- Sie sind teamfähig, flexibel und motiviert für eine neue Herausforderung.
- Sie arbeiten selbständig und übernehmen gerne Verantwortung.
- Sie haben einen hohen Anspruch an Ordnung und Sauberkeit.

Bewerbungen ohne Deutschkenntnisse werden nicht berücksichtigt.

Applications without very good knowledge of the German language will not be considered!

