

CHEF DE PARTIE / COMMIS DE CUISINE (m/w/d) in Voll- oder Teilzeit



WERD' ZUM HIRSCH

Kurz und knapp!

Neben unserem 4-Sterne Hotel-Restaurant Hirsch in Neu-Ulm/Finningen wirst du auch im neuen Restaurant LESSING'S in der Oldtimerfabrik Classic in Neu-Ulm und bei externen Caterings in der ganzen Region den Kochlöffel schwingen.

Unsere unterschiedlichen Konzepte bringen jede Menge Abwechslung in deinen Arbeitsalltag: Während wir im Hirsch regionale Traditionsküche anbieten, werden im LESSING'S leichte, moderne Gerichte gezaubert. Bei externen Caterings servieren wir passend zum Anlass die perfekte Kreation, vom schwäbisch traditionellen Buffet bis hin zum exklusiven 5-Gänge-Menü.

Dein Aufgabenbereich:

- » Du leitest eigenständig einen Posten in unserer Küche und sorgst für reibungslose Abläufe
- » Du entwickelst neue Gerichte und Kreationen
- » Ob im Hotel-Restaurant, im Restaurant LESSING'S oder bei Caterings: Du bist überall mit dabei!
- » Führung und Unterweisung von Auszubildenden
- » Umgang mit hochwertigen und frischen Produkten

WERD' AUCH DU ZUM HIRSCH!

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

Deine Ansprechpartnerin:

Sonja Epple | s.epple@hirsch-nu.de

www.werdezumhirsch.de

Das bieten wir:

- » Bei Bedarf kann ein Personal-Apartment zu Sonderkonditionen gemietet werden, nur 150 m vom Haus entfernt: www.hirsch-nu.de/apartments
- » Ein engagiertes Team und ein familiäres, herzliches Betriebsklima mit flachen Hierarchien
- » Ein vielseitiges und interessantes Arbeitsumfeld im 4-Sterne-Hotel
- » Einen zukunftssicheren Arbeitsplatz
- » Flexible Arbeitszeiten und eine leistungsgerechte Bezahlung mit Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschlag
- » Lohnauszahlungen garantiert vor Monatsende
- » Mitarbeiterverpflegung: Gemeinsames Frühstück, Mittag- und Abendessen, kostenfreie Getränke
- » Kostenfreie Parkplätze am Haus
- » Kostenfreie Nutzung des Fitnessraumes

Damit punktest du:

- » Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin
- » Du konntest bereits Erfahrung in gleicher oder ähnlicher Position sammeln
- » Als spitzen Hobbykoch möchtest du den Quereinstieg wagen
- » Du bist zuverlässig, kannst dich für deinen Beruf begeistern und bist mit dem Kopf immer bei der Sache
- » Eine positive Lebenseinstellung, höfliche Umgangsformen und ein gepflegtes Äußeres sind für dich selbstverständlich