



Wir möchten SIE ab sofort für unser Restaurant Johann gewinnen. Werden Sie

STELLVERTRETENDER KÜCHENCHEF (M/W/D)

und werden Sie Teil eines ganz besonderen Projektes, welches Sie von Anfang an mit gestalten.

IHRE AUFGABEN:

- › Ihnen liegt der Umgang mit Menschen und sind ein perfekter Gastgeber. Mit Freude kümmern Sie sich um Ihr Team und das leibliche Wohl unserer Gäste.
- › Sie zaubern mit Ihren zubereiteten Speisen jedem Gast ein Lächeln aufs Gesicht.
- › Sie haben viele Freiheiten Ihren Arbeitsplatz nach Ihren Wünschen zu gestalten.

IHRE ERFAHRUNG:

- › Eine Ausbildung als Koch in der gehobenen Hotellerie oder Gastronomie sowie Engagement und Leidenschaft.
- › Sie sind ein Teamplayer, zuverlässig, flexibel und belastbar.
- › Sie haben eine gute Produktkenntnisse und sind offen für Neues.

DAS BIETEN WIR:

- › Übertarifliche Bezahlung
- › Einen unbefristeten Arbeitsvertrag
- › 28 Tage Urlaub
- › Beteiligung am Trinkgeld
- › Führung eines Arbeitszeitkontos
- › Kostenlose Verpflegung in unserem Mitarbeiterrestaurant
- › Kostenlose Nutzung des hoteleigenen SPA-Bereichs
- › 50 % Mitarbeiterrabatt auf alle kosmetischen Anwendungen und Massagen
- › 50 % Mitarbeiterrabatt auf alle Speisen und Getränke in unserem „Restaurant Johann“
- › Ein familiäres Arbeitsklima
- › Kinderbetreuung im hoteleigenen Waldkindergarten



Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an unseren Küchenchef Frank Kriewen
per Mail an f.kriewen@hotel-breitenburg.de oder per Post an:

Hotel Breitenburg · Gut Osterholz 1 · 25524 Breitenburg · +49 (0)4828 7843-0 · www.hotel-breitenburg.de