



BREITENBURG

HOTEL • RESTAURANT • SPA



Wir möchten dich ab sofort für unser Restaurant Johann als
CHEF DE PARTIE (M/W/D)
gewinnen. Werde Teil eines ganz besonderen Projektes und gestalte von Anfang an mit.

DEINE AUFGABEN:

- › Du bist ein Spezialist in deinem Fach und kümmerst dich mit Freude um das leibliche Wohl unserer Gäste.
- › Du zauberst mit deinen zubereiteten Speisen jedem Gast ein Lächeln aufs Gesicht.
- › Du hast viele Freiheiten deinen Arbeitsplatz nach deinen Wünschen zu gestalten.

DEINE ERFAHRUNG:

- › Eine Ausbildung als Koch in der gehobenen Hotellerie oder Gastronomie ist wünschenswert, kann aber durch entsprechende Berufserfahrung, Engagement und Leidenschaft wettgemacht werden.
- › Du bist ein Teamplayer, zuverlässig, flexibel und belastbar.
- › Du hast eine gute Produktkenntnis und bist 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



WIR HABEN DEIN INTERESSE GEWECKT?

Dann schick mir deine Bewerbung einfach per Mail an [Jonah Lawrenz: bewerbung@hotel-breitenburg.de](mailto:bewerbung@hotel-breitenburg.de)
Oder greif gleich zum Telefon und ruf mich an: 04828 7843520.
Natürlich stehe ich dir auch bei allen Fragen zur Verfügung. Ich freue mich darauf, von dir zu hören.