

WIR STELLEN EIN

kreativer und gut gelaunter Kochkünstler und Speisenvisionär (m/w/d) gesucht

Leidenschaftliches Kochen, alltags- und eventtauglich und erprobt, von Schweinebraten bis vegan, von hier bis um die ganze Welt.

Die Küche im Hotel Fulda Mitte ist anspruchsvoll.

Feines und leichtes à la carte für unsere Individualgäste und anspruchsvolles Tagungs- und Partyessen für Events stehen auf der Speisekarte.

Aaahs und Ooohs hören wir am liebsten, wenn bei uns das Essen serviert wird.

- Sie sind flexibel, belastbar, begeisterungsfähig und kreativ
- Sie sind ein Teamplayer
- Sie behalten auch in stressigen Situationen den Überblick
- Sie zeichnen sich durch ein stets gästeorientiertes Verhalten und guten Umgangsformen aus.

Sie arbeiten in einem Küchenteam bestehend aus 6 Köchen, 4 Auszubildenden und 4 zuarbeitenden Kräften.

Das Aufgabengebiet umfasst das Zubereiten von Speisen der á la carte Küche sowie das Zubereiten großer Buffets.

Eine abgeschlossene Ausbildung zum/r Koch/Köchin und Berufserfahrung sind zwingend erforderlich.

Selbstständige Arbeitsweise, Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein und jede Menge gute Laune setzen wir voraus.

Unser Erfolg ist abhängig von unseren Mitarbeitern.

Wir erwarten im Dienst vollen Einsatz und kompensieren diesen aber gerne mit 2 freien Tagen pro Woche und verzichten weitgehend auf lästige Teildienste.

Was man (noch) nicht kann, kann man bei uns lernen. Wir konzentrieren uns lieber auf Unterstützung als auf Überforderung.

Und dennoch machen wir am liebsten in Qualitätsfragen keine Kompromisse.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz bei leistungsgerechter Entlohnung in einem jungen Team.

Natürlich erhalten Sie kostenfreie Mitarbeiterverpflegung.

Ihre Fragen beantworten wir gern, Ihre Bewerbung nehmen wir sehr gern auch per E-Mail entgegen. Bitte verraten Sie uns mit Ihrer Bewerbung Ihren möglichen Starttermin und Ihren Gehaltswunsch.

Ihr Bewerbung bitte per Mail an:

Nicole Lingner Nicole.lingner@hotel-fulda-mitte.de