

TIEMANN'S HOTEL



Commis de cuisine im à la carte & Bankett (all genders)

zum nächstmöglichen Zeitpunkt oder nach Vereinbarung

Möchtest Du Teil eines unkomplizierten, schwungvollen Teams werden, das auch hinter den Kulissen eine familiäre Atmosphäre pflegt?

Du verfügst über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch und hast Spaß an der Arbeit mit frischen, regionalen Produkten und der Zubereitung von Speisen der verschiedensten Art.

Du liebst es traditionellen Gerichten einen neuen Anstrich zu verpassen und ideenreich neue Gerichte zu kreieren.

Neben Deiner Fachkompetenz überzeugst Du durch Flexibilität, Kreativität und Teamorientierung. Dann könntest Du ideal in unser dynamisches, motiviertes T(ie)m passen!

Wir wünschen uns von Dir:

- hohes Qualitätsbewußtsein und Identifikation mit dem Aufgabengebiet
- Selbständigkeit und Übersicht die Chef de Parties zu unterstützen und zu entlasten
- Mitwirkung bei der Organisation und Umsetzung der Arbeitsabläufe
- Tägliche Mise en place Arbeiten und Vorbereitung des à la carte & Bankett
- kreative Mitgestaltung unserer Büffets & Menüs
- Unterstützung beim Anlernen unserer Auszubildenden und die aktive Weitergabe von Wissen
- Interesse daran, sich weiter zu entwickeln und die Chance zu nutzen Verantwortung zu übernehmen

Wir bieten:

- einen Arbeitsplatz in einem motivierten Team und familiärer Atmosphäre
- Leistungsgerechte Entlohnung
- Möglichkeiten für deine berufliche Weiterentwicklung
- ein kollegiales Team, das gerne eigene Ideen mit einbringt und umsetzt
- flexible Arbeitszeiten mit vielfältigen Aufgabengebieten

Wir freuen uns auf Deine aussagekräftige Bewerbung mit Angabe des möglichen Eintrittstermins gerne auch per E-Mail.

Ansprechpartnerin:

TIEMANN'S Hotel

Judith Pfeil

Vor der Brücke 9

49448 Lemförde/Stemshorn

info@tiemanns-hotel.de

Telefon: 05443 999-0