



TOGETHER WE CAN BE **GINNTASTIC!**

Das **GINN Hotel Hamburg Elbspeicher** ist ein vier Sterne Lifestyle Hotel und wird voraussichtlich Anfang 2018 eröffnen. Sei vom ersten Augenblick Teil der engagierten GINN Crew und gestalte die Hotelprozesse von Beginn an mit. Wir bieten eine entspannte Arbeitsatmosphäre, lockere Umgangsformen und Raum für neue Ideen in einem Multimedia orientierten Design Hotel.

Ab dem 01.02.2018 suchen wir engagierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen für unsere Küchencrew in folgenden Positionen:

COMMIS DE CUSINE | DEMI CHEF DE RANG | CHEF DE PARTIE

Wir bieten dir

- eine verantwortungsvolle Position
- ein Team, das sich auf dein Talent freut
- vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten in einem expandierenden Unternehmen
- einen sehr erfahrenen und internationalen Küchenchef mit 15 Gault-Millau Punkten
- kochen mit ausschließlich frischen, hochwertigen und regionalen Produkten
- Die Möglichkeit zur Verwirklichung eigener Ideen und dem Raum für kreatives Kochen

Dein Profil

- eine abgeschlossene Ausbildung als Koch | Köchin
- ein sicheres und gepflegtes Auftreten sowie eine gute Kommunikationsfähigkeit
- ein hohes Maß an Qualitätsbewusstsein und Leidenschaft zum Kochen
- HACCP ist kein Fremdwort für dich
- Eigeninitiative
- Stressresistenz
- Erfahrung in der gehobenen Gastronomie

Bitte schicke Deine aussagekräftige Bewerbung als PDF per Mail an timo.esslinger@ginn-hotels.com

Angleterre Hotel GmbH & Co. KG | GINN Hotel Hamburg Elbspeicher
Hardenbergstraße 20 | D-10623 Berlin
Tel. +49 30 34 34 73 120 | www.ginn-hotels.com

GINN
HOTELS



ginn-hotels.com



[ginn.hotels](https://www.facebook.com/ginn.hotels)



[ginn.hotels](https://www.instagram.com/ginn.hotels)

