



**Das GINN Hotel Hamburg Elbspeicher
sucht ab sofort eine*n**

(m/w/d) in Vollzeit

CHEF DE PARTIE

Die GOLD INN Gruppe besteht derzeit aus 2 GOLD INN Hotels in Berlin, einem GINN Hotel in Hamburg, einem GINN Hotel Berlin-Potsdam, einem GINN City & Lounge Hotel in Ravensburg und zahlreichen weiteren Projekten in Planung, sowie Realisierung.

WIR BIETEN

- Urlaubsgeld, Fahrtkostenzuschuss & Geburtstags-geschenk
- Diverse Benefits und Hotelvergünstigungen, auch für Family & Friends
- Eine verantwortungsvolle Position & ein junges Team, dass sich auf dein Talent freut
- Vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten in einem expandierenden Unternehmen
- Flache Hierarchien und schnelle Entscheidungswege
- Karrieremöglichkeiten innerhalb des Unternehmens & Individuelle Förderung deiner Stärken durch zeitnahes Feedback und Weiterbildungen

DU BIST

- Dienstleistungsorientiert und gut organisiert
- Zuverlässig und motiviert
- Kreativ, trendbewusst und engagiert
- Teamorientiert, belastbar und stressresistent

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
- Erfahrungen in der Patisserie

Deine aussagekräftige Bewerbung, inkl. Deiner Gehaltsvorstellung und frühestem Einstiegstermin, schickst Du bitte ausschließlich als PDF per E-Mail an:

Melinda Kolibal unter melinda.kolibal@gold-inn.de

Solltest Du noch Fragen zu unserem Unternehmen und den einzelnen Häusern haben, erhältst Du weitere Infos auf unseren Facebook- und Internetseiten:



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



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



www.ginn-hotels.com

WIR FREUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNG!

GINN HOTELS | GINN CITY & LOUNGE | GOLD INN HOTELS | Tel. +49 30 34 34 73 126