

LET'S BEGINN! CHEF DE PARTIE

(m | w | d) in Vollzeit
GINN Hotel Hamburg Elbspeicher



WIR BIETEN DIR

- Urlaubsgeld, Fahrtkostenzuschuss & Geburtstagsgeschenk
- 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 zeitnahe Feedback und Weiterbildungen

DEINE AUFGABEN

- Vor-, bzw. Zubereiten und Anrichten sämtlicher Speiseangebote
- effiziente Verarbeitung und Verwertung der anvertrauten Waren
- Verantwortung für alle ausgegebenen Lebensmittel und Speisen
- Planung und Organisation der Arbeit im Zuständigkeitsbereich
- Mitverantwortung für den optimalen Einkauf von Waren und deren Lagerung
- Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften im Zuständigkeitsbereich (HACCP-Verordnung, Umweltschutz)
- kreatives Arbeiten in einem motivierten Team



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

Sende bitte Deine aussagekräftige Bewerbung, inklusive Deiner Gehaltsvorstellung und Deinem frühesten Einstiegstermin, als PDF per E-Mail an Melinda Kolibal: melinda.kolibal@ginn-hotels.com

WIR FREUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNG. LET'S BEGINN!