

LET'S BEGINN! COMMIS DE CUISINE

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

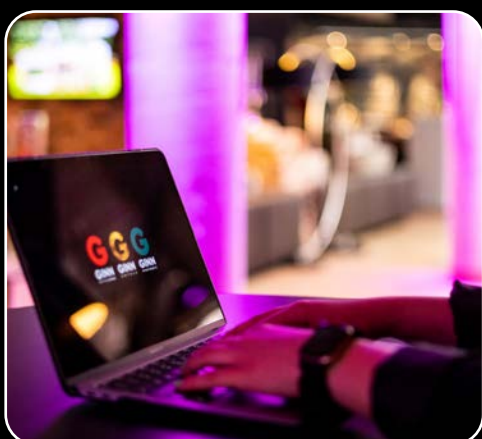


WIR BIETEN DIR

- 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

- Zubereitung und Anrichten von kalten und warmen Speisen für Buffets, Menüs, für Bankettveranstaltungen, à la carte und Roomservice
- Du hast Deinen Posten voll im Griff und sorgst mit Deinen Kollegen dafür das alles zeitgleich auf die Teller gebracht wird
- Du behältst einen kühlen Kopf, auch wenn der Bondrucker nicht still steht
- Du bereitest selbstständig Dein Mise en Place vor und räumst danach auch wieder auf



DEIN PROFIL

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w/d)
- Erste Erfahrung in der Speisenzubereitung in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie
- Liebe zum Beruf und Kreativität
- Begeisterung für die moderne, innovative und nachhaltige Küche
- Qualitätsbewusstsein, Freude an frischen und hochwertigen Produkten

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!