

LET'S BEGINN! FRÜHSTÜCKSKOCH

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

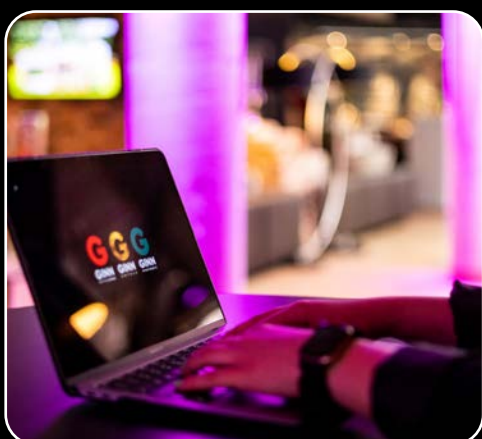


WIR BIETEN DIR

- 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 für Frühstücksbuffets und Etagenfrühstücke gemäß Maritim-Standards
- Aufbau, Überwachung und Auffüllung des Frühstücksbuffets
- 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

- abgeschlossene Ausbildung zum Koch (m/w) wünschenswert
- Sozialkompetenz und Teamfähigkeit
- gute Fachkenntnisse
- gute Organisations- und Planungsfähigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität & Belastbarkeit

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!