

CHEF DE PARTIE | KOCH

WIR SUCHEN GINNIES!

Hamburg | Vollzeit (m|w|d)

WIR BIETEN DIR

- diverse Benefits und Hotelvergünstigungen, auch für Family & Friends
- Urlaubsgeld
- 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

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
- Liebe zum Produkt und eigenem Handwerk

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
- Dienstleistungsorientiert und gut organisiert
- zuverlässig und motiviert
- kreativ, trendbewusst, engagiert, Teamorientiert, belastbar und stressresistent

Sende bitte Deine aussagekräftige Bewerbung, inklusive Deiner Gehaltsvorstellung und Deinem frühesten Einstiegstermin, als PDF an unsere Personalabteilung: bewerbungen@ginn-hotels.com

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



GINN Hotel Hamburg Elbspeicher
Große Elbstraße 39 | 22767 Hamburg
www.ginn-hotels.com

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