

COMMIS DE CUISINE

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

- 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 | Köchin
- 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 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)