

Jungkoch / Jungköchin gesucht



ANFORDERUNGEN / TÄTIGKEITEN

Aufgrund unserer Küchenphilosophie ist für die Stelle Jungkoch / Jungköchin ein motivierter Mitarbeiter mit einem ausgeprägten Teamgeist erforderlich. Der Umgang mit altbewährten Kochutensilien wie Schneebesen und Kochlöffel sind für Dich keine Hieroglyphen! Eine vor allem frische, saisonale aber auch eine regionale Küche sind Deine Passion. Du bist geistig flexibel, hast eine kreative Ader und möchtest Deine Leidenschaft zum Kochen in einem richtig gut funktionierenden Team voll ausleben. In unserem erfahrenen, leistungsstarken Küchenteam kannst Du deine bisherigen Erfahrungen einbringen, sowie diese weiterentwickeln.

Wenn Du nun gerne bei uns starten möchtest, dann nichts wie ran an Computer, Smartphone oder Tablet, um Deine Bewerbung an uns zu schicken.

WAS WIR ANBIETEN

- Gutes Betriebsklima – überzeuge Dich selbst
- Übertarifliche Bezahlung
- Interne und externe Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Regelmäßige Abteilungsleiter-, Mitarbeiter und Azubimeetings
- Riesiges Freizeitangebot
- Karriereplanung und Entwicklungschancen national und international
- Mitarbeiterwohnung
- Personalesen und -getränke
- Sport- und Fitnessprogramme (im Haus)
- Gesundheitsprävention
- Gestellte Hoteluniformen
- Reduzierte Mitarbeiterpreise
- Topmodernes Arbeitsequipment
- Regelmäßige Mitarbeitergespräche
- Mitarbeiterauszeichnungen
- Flexible Arbeitszeiten
- Respektvolles Miteinander

NEUGIERIG?

Bist Du neugierig geworden? Dann sende uns Deine Telefonnummer und sichere Dir jetzt Dein Telefoninterview. Wir melden uns bei Dir. Oder bewirb' Dich gleich online per E-Mail bei uns!

Landhotel Albers

57392 Bödefeld

Telefon: +49 (0) 29 77 / 213

E-Mail: info@albers-landhotel.de

Internet: albers-landhotel.de

Ansprechpartner: Kirsten Albers, Gastgeberin