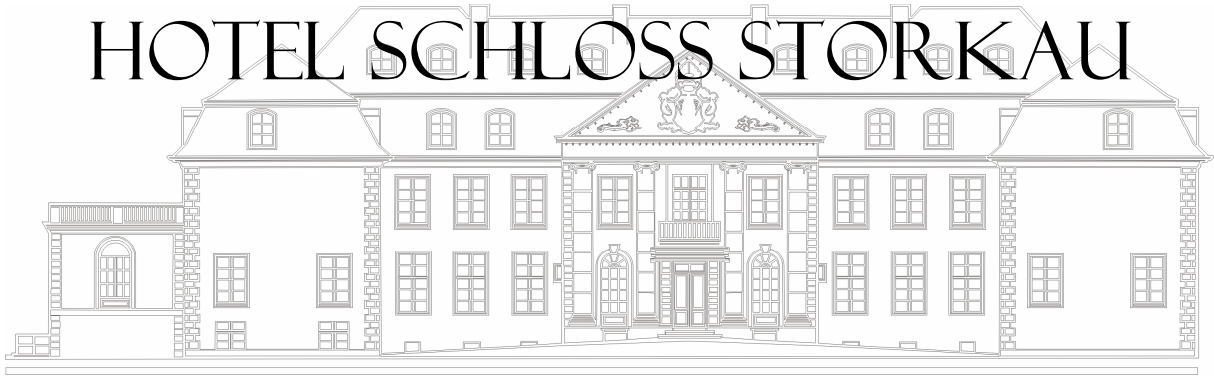


HOTEL SCHLOSS STORKAU



Das Hotel liegt idyllisch in einer großzügigen Parkanlage direkt an der Elbe. Das 1912 erbaute Haus wurde von Grund auf renoviert. Unter Verwendung von historischer Substanz entstand ein Hotel für gehobene Ansprüche.

Stellenausschreibung für

Commis de Cuisine (Koch / Köchin)

Wir suchen eine/n
Commis de Cuisine (Koch / Köchin)

Unsere Küchenphilosophie lautet : "Kochen mit Herz und Verstand". Wir legen Wert auf qualitativ hochwertige und frische Produkte. Unsere à la carte Karte sowie unser anspruchsvoller Bankettservice ist klassisch mit mediterranen und regionalen Einflüssen.

Hochzeitsschloß, Michelin, Gault Millau 14 Punkte, Tagungen.

Wir freuen uns auf Ihre Unterstützung, denn wir sind uns sicher, gemeinsam mit Ihnen, können wir im Hotel Schloss Storkau noch einiges bewegen!

Ihre Aufgaben als Commis de Cuisine:

- Einbringen von kreativen Ideen zur Menü- und Speisengestaltung
- Eigenständiges Vorbereiten, Verarbeiten und Anrichten der Speisen
- Flexibler Einsatz an allen Posten
- Arbeiten im Servicebereich am Frühstücks-, Grill- und Bankettbuffet
- Mithilfe bei der Warenbestellung und Warenannahme
- Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs gemeinsam mit dem Küchen- und Serviceteam

Anforderungen:

- Ausbildung zum Koch
- Mindestens 1-2 Jahre Berufserfahrung als Koch oder in einer ähnlichen Position
- Organisationstalent
- Hohe Einsatz-, Verantwortungs- sowie Lernbereitschaft
- Sicheres Auftreten
- Freundliches und sympathisches Wesen

Leistungen:

- Individuelle Einarbeitung
- Schulungen
- Aufstiegsmöglichkeiten
- Mitglied eines jungen und dynamischen Teams

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Gehaltsvorstellungen an:

E-Mail: bewerbung@hotel-schloss-storkau.de

oder per Post an:

Hotel Schloss Storkau

Im Park 1, 39590 Tangermünde (Ortsteil Storkau), Deutschland

Ansprechpartnerin: Jenny Dölling

Telefon: +49 (0) 8187 / 9097-56