

Wir suchen

Das Hotel Neptun liegt direkt am Warnemünder Ostseestrand, einem der schönsten und breitesten Strände in Mecklenburg-Vorpommern.

Aus allen Zimmern und Restaurants genießen nicht nur unsere Gäste, sondern auch unsere Mitarbeiter einen fantastischen Blick auf die Ostsee.

Unseren Mitarbeitern bieten wir:

- einen gesicherten Arbeitsplatz direkt am Meer
- einen ganzjährigen, unbefristeten Arbeitsvertrag
- pünktliche Gehaltszahlung sowie umfangreiche Sozialleistungen nach Haustarif
- 5-Tage-Arbeitswoche mit detaillierter Zeiterfassung
- ein umfangreiches Schulungs- und Weiterbildungsprogramm für die persönliche und fachliche Weiterentwicklung
- die Nutzung der gastronomischen Einrichtungen sowie des NEPTUNS SPA zu attraktiven Mitarbeiterkonditionen sowie weitere Vergünstigungen in Hotels der DSR Hotel Holding



ab sofort

einen Chef de Partie (m/w)

Sie sind Koch aus Leidenschaft und kochen handwerklich mit Leib und Seele, dann sind Sie bei uns genau richtig. Wir kochen nicht nur unsere Suppen und Saucen selbst, sondern produzieren auch Torten, Gebäck, Kuchen und Eis.

Gesucht wird ein Chef de Partie für den Fleischposten. Die Position ist in Vollzeit vorgesehen und wird nicht befristet.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und idealerweise folgende Voraussetzungen erfüllen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- gute Fachkenntnisse und Fertigkeiten, Berufserfahrung
- Gast- und Serviceorientiertheit
- Saubere Arbeitsweise gemäß HACCP-Richtlinien
- Freundliches, offenes und höfliches Auftreten
- Gute Kommunikationsfähigkeit
- gepflegtes Äußeres
- Zuverlässigkeit, Ehrlichkeit, Belastbarkeit, Verschwiegenheit, Teamfähigkeit

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Daniela Becker, Personalleiterin
d.becker@hotel-neptun.de oder

Hotel Neptun • Seestraße 19 • 18119 Warnemünde