

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 01.01.2019

einen Souschef (m/w/d)

Wenn Sie Koch aus Leidenschaft sind und mit Leib und Seele handwerklich kochen, dann sind Sie bei uns genau richtig. Wir kochen nicht nur unsere Suppen und Saucen selbst, sondern produzieren auch Torten, Gebäck, Kuchen und Eis. Zur Unterstützung unseres Führungsteams in der Küche suchen wir einen Souschef (m/w).

Die Position ist als Vollzeitbeschäftigung mit 40 Stunden pro Woche vorgesehen und wird nicht befristet.

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

- Abschluss als Küchenmeister o. ä. Qualifizierung
- sehr gute Fachkenntnisse und Fertigkeiten
- Fähigkeit zur Führung von Mitarbeitern
- selbständige und eigenverantwortliche Arbeitsweise
- hohe Gast- und Serviceorientiertheit
- gute Kommunikationsfähigkeit
- Zuverlässigkeit, Ehrlichkeit, Belastbarkeit
- Teamfähigkeit

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Daniela Becker, Personalleiterin

d.becker@hotel-neptun.de oder

Hotel Neptun • Seestraße 19 • 18119 Warnemünde