

Stellenangebot 005655

Stellentyp:	Arbeitsplatz
Stellenbeschreibung:	Chef de Partie (m/w)
Tätigkeitsbeschreibung:	<p>Wir suchen für unser Serviceteam ab sofort oder nach Vereinbarung eine(n) Chef de Partie mit 1-2 Jahren Erfahrung.</p> <p>Unsere Küche ist eine Frischeküche und daher legen wir großen Wert auf nachhaltigen Umgang mit Lebensmittels. Der Stil der Küche ist ein Mix aus Regionalität, saisonalem Touch und feinen Zügen aus der gehobenen Küche, aber bodenständig. Frisch, saisonal, regional... Direkt am Zwischenahner Meer!</p> <p>Anforderungsprofil: Wir wünschen uns Kollegen, mit Spaß am Kochen im Team. Unsere Brigade arbeitet "Hand in Hand". Einzige Voraussetzung ist die Leidenschaft zur guten Küche und Freude am Job.</p> <p>Wir bieten:</p> <ul style="list-style-type: none">•eine leistungsgerechte Bezahlung•eine 5-Tage-Woche•ein fröhliches Team•Platz für Kreativität und Entwicklungsmöglichkeiten•Mitarbeiterprivilegien in den Hotels der Privathotels Dr. Lohbeck•überbetriebliche Möglichkeiten auf Zeit andere Hotels kennen zu lernen, wenn Sie es wollen! <p>Ansprechpartner: Für erste Informationen oder Fragen steht Ihnen Herr Stephan Aggen zur Verfügung. Bewerbungen per E-Mail bitte an: direktion@seehotel-faehrhaus.de</p>
Arbeitszeitmodell:	Vollzeit
Arbeitsort:	26160 Bad Zwischenahn
Stelle frei ab:	ab sofort
Befristung:	unbefristet
Bewerbungsart:	Schriftlich oder per Email
Arbeitgeber	<p>Seehotel Fährhaus Privathotels Dr. Lohbeck GmbH & Co.KG Auf dem Hohen Ufer 8 26160 Bad Zwischenahn</p> <p>Ansprechpartner: Herr Aggen</p> <p>E-Mail: direktion@seehotel-faehrhaus.de</p>