

Koch/Köchin (m/w/d) (Vollzeit/Teilzeit)



Stellenbeschreibung:

Sie sind verantwortlich für die Produktion und das Einhalten unserer Höchsten Qualität unter den Bestimmungen unseres HACCP Konzeptes. Wir arbeiten mit saisonalen und regionalen Lebensmitteln und unseren Kräutern aus dem Kräutergarten.

In unserer vielseitigen Küche von festlichem Menü bis Wurstsalat ist für jeden Abwechslung dabei.

Diese Stelle ist Teilzeit oder auch Vollzeit möglich.

Was Sie mitbringen:

Sie packen gerne an, sind kreativ und arbeiten gerne mit regionalen Lebensmitteln. Unser Team und wir unterstützen Sie dabei. Herzlich Willkommen

Was wir bieten:

- inhabergeführtes 3 Sterne Hotel
- familiäres Betriebsklima mit flachen Hierarchien
- ZUSAMMENHALT wird bei uns großgeschrieben
- keine Teildienste
- jedes zweite Wochenende frei
- Sonntags-, Feiertags- und Abendzuschläge
- erstklassige Einarbeitung und Schulungen für Ungelernte
- individuelle Entwicklungsmöglichkeiten in allen Bereichen
- offene und ehrliche Kommunikation
- familiäre Atmosphäre und Zusammenhalt, gerade in schwierigen Zeiten
- Mitarbeiterfeste und -ausflüge
- ideal für Studenten/Studentinnen und Wiedereinsteiger/-innen



SEELE lächle

Jetzt bewerben per Post oder E-Mail

Höchsten NATUR ERLEBNIS HOTEL | HÖCHSTEN 1 | 88636 Illmensee
+49 7555 92100 | anja.Kissner@hoechsten.de