

#### Deine Aufgaben:

- Vorbereitung des Mise en Place unter Berücksichtigung der Hotelbelegung und geplanten Veranstaltungen
- Fachgerechte Vor- & Zubereitung, Anrichten sowie Präsentation aller Speisen im à la carte Geschäfts, für Menüs sowie bei Büfets
- Planung und Durchführung der eigenen Postenaufgaben
- Arbeiten unter Berücksichtigung der Wareneinsatzvorgaben
- Umsetzung und Kontrolle der Hygienevorschriften gemäß HACCP in einwandfreier Qualität
- Sachgerechte Lagerung aller Lebensmittel & Rohstoffe

#### Unsere Anforderungen:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- gute Deutschkenntnisse
- gast- und serviceorientiert
- Ehrgeiz, Eigeninitiative und Einsatzbereitschaft
- Bereitschaft am Wochenende und feiertags zuarbeiten

#### Wir bieten:

- ein großartiges, motiviertes Team und eine wertschätzende Unternehmenskultur
- flexible Arbeitszeiten mit voller Stundenerfassung – Überstunden werden in Freizeit abgegolten und verfallen nicht
- betriebliche Altersvorsorge möglich
- langfristige Arbeitsplätze mit Zukunftsaussichten
- eine gelebte Nachhaltigkeit in Mitarbeiterführung, Umgang mit Ressourcen, Energie-Management und Einsatz von Öko-Strom
- eine markt- und leistungsgerechte Bezahlung
- gute Fortbildungsmöglichkeiten wie z.B. Fachschulungen
- E-Bike Leasing möglich

Du arbeitest gerne mit Menschen, dein Herz schlägt immer noch für die Gastronomie und du bist Dienstleister mit Leib und Seele?

Dann bist Du bei uns richtig! Bei uns stehen sowohl die Gäste als auch das Team selbst im Mittelpunkt. Wenn wir gut drauf sind, sind es auch unsere Gäste. Wir haben Spaß an der Arbeit in einem tollen 3 Sterne Superior- Hotel mit Wohlfühlcharakter. In unserem Restaurant wird saisonal, regional gekocht. Wir veranstalten Tagungen, Feiern und natürlich können die Gäste auch aus unserer gehobenen Speisekarte wählen. Das "Flair Hotel Neeth" ist ruhig gelegen und verfügt über 21 Hotelzimmer und einem kleinen Wohlfühlbereich. Unsere Gäste möchten hier ihre Seele baumeln lassen und sich entspannen. Du kannst mit deiner Arbeit dazu

beitragen. Du fühlst dich angesprochen, dann ruf uns einfach an: 04342 82374 oder schicke gleich Deine Bewerbung an [jobs@neeth.de](mailto:jobs@neeth.de). Wir freuen uns auf dich!