

JEDER ZUKUNFT
BRAUCHT EIN
ORIGINAL



Sei unser Original und werde Teil unseres Teams im Hotel direkt an den Landungsbrücken.

COMMIS DE CUISINE (w/m/d)

SAUCIER - HOTEL HAFEN HAMBURG

HAMBURG - Eine Stadt mit der Zukunft im Blick und tausenden von Geschichten im Gepäck. Geschichten, vor allem rund um den Hamburger Hafen und die Seefahrt. Sie machen die Stadt zu etwas besonderem, zu einem Ort an dem man von der Ferne träumen kann und die einem dennoch immer wieder ein Heimathafen ist - Hamburg ist eben ein Original. HOTEL HAFEN HAMBURG - ein Hotel wie die Stadt in der es steht. Verbunden mit dem Hafen, den Geschichten und dem dazugehörigen Seemannsgarn. Ein altes Seemannsheim in dem Gäste und Mitarbeiter von Möwengeschmetter und hupenden Schiffen empfangen werden. Ebenso wie Hamburg, denken auch wir trotz aller Tradition an das was vor uns liegt. Wir wären gerne dein Original! Bist du unsere Zukunft?



Das macht uns zum Original:

- ⌘ Privat geführtes Haus mit Raum für deine Individualität
- ⌘ Arbeiten in einem historischen Seemannsheim von 1858
- ⌘ Ein einzigartiger Arbeitsplatz vor der beeindruckenden Kulisse des Hamburger Hafens
- ⌘ Kostenfreie Verpflegung in unserer Kantine
- ⌘ Vorgesetzte haben immer ein offenes Ohr für dich
- ⌘ Wir stellen deine Kochkleidung und reinigen diese
- ⌘ Maritimes Restaurant mit Fokus auf norddeutschen Klassikern

Das macht dich zu unserer Zukunft:

- ⌘ Abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie oder Hotellerie
- ⌘ Erfahrung in der Küche ist wünschenswert; Berufseinstieg ist dennoch möglich
- ⌘ Gute Deutschkenntnisse
- ⌘ Ausgeprägtes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- ⌘ Du bist immer für dein Team da - wir sind wie eine Familie
- ⌘ Saucen sind deine Leidenschaft und verfeinern jedes Gericht

Deine Zukunft bei uns:

- ⌘ Wir bieten dir eine Position in der du dich weiterentwickeln kannst und täglich Neues lernst
- ⌘ Werde kreativ - Gestalte unsere Menüs aktiv mit
- ⌘ Du versorgst die Restaurantgäste unseres maritimen Restaurant Port mit Blick auf die Landungsbrücken
- ⌘ Sorgsamer und verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln und Rohstoffen
- ⌘ Koordiniertes und schnelles Arbeiten - auch wenn's heiß wird, lässt du nichts anbrennen
- ⌘ Bereite deinen Arbeitsplatz vor, tob dich an ihm aus und räume den Arbeitsplatz am Ende wieder auf
- ⌘ Unterstützung und Anleitung der Auszubildenden
- ⌘ Und Kochen, kochen, kochen!

AUF EINEN BLICK:

Stelle:
Vollzeit

Arbeitsbereich:
Saucier für
das Restaurant Port

Ort:
Hotel Hafen Hamburg

Vergütung:
1.960,- Euro
(Einstiegsbruttogehalt)

Arbeitsbeginn:
Möglich ab sofort



Frau
Andrea Haut



hr@hotel-hamburg.de



hotel-hafen-hamburg.de



Wilhelm Bartels
GmbH & Co. KG
Seewartenstr. 9
20459 Hamburg

JETZT BEWERBEN

Du kannst es kaum erwarten deine Zukunft in die Hand zu nehmen?
Dann schicke uns deine vollständigen Bewerbungsunterlagen noch heute zu!



Du hast noch Fragen? Dann ruf uns an!

040 | 31 11 3 - 70 259