

JEDER ZUKUNFT
BRAUCHT EIN
ORIGINAL



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

DEMICHEF DE PARTIE (w/m/d)

PÂTISSERIE - RESTAURANT PORT & BANKETTKÜCHE - 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 dir deine Kochkleidung und reinigen diese
- ⌘ Ob 5 oder 500 Gäste - Convenience gibt es bei uns nicht

Das macht dich zu unserer Zukunft:

- ⌘ Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- ⌘ Mind. 1-2 Jahre Kocherfahrung im Bereich Patisserie oder Konditorei hast du bereits gesammelt
- ⌘ Gute Deutschkenntnisse
- ⌘ Ausgeprägtes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- ⌘ Du bist immer für dein Team da - wir sind wie eine Familie
- ⌘ Desserträume zauberst du im Schlaf

Deine Zukunft bei uns:

- ⌘ Du bist die Vertretung für den Postenchef - Planung, Organisation, Koordination fallen in deine Hände
- ⌘ Du versorgst sowohl die Restaurantgäste unseres maritimen Port als auch unsere Veranstaltungsgäste mit einer Vorliebe für Süßspeisen
- ⌘ Werde kreativ - Gestalte unsere Dessert-Buffer & Nachspeisen für Menüs aktiv mit
- ⌘ Sorgsamer und verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln und Rohstoffen
- ⌘ Warenbestellungen für den Posten - Was brauchst du für deinen Dessertraum?
- ⌘ Koordiniertes und schnelles Arbeiten - Die Veranstaltung hat gleich Pause
- ⌘ Bereite deinen Arbeitsplatz vor, tob dich an ihm aus und räume den Arbeitsplatz am Ende wieder auf
- ⌘ Abwechslung bestimmt den Alltag: Ob Fingerfood, Menü oder Galadinner - du machst sie alle glücklich!
- ⌘ Einweisung neuer Mitarbeiter sowie Führung und Anleitung der Auszubildenden
- ⌘ Bei dir bleibt kein Gast hungrig, das Buffet hast du im Blick!
- ⌘ Ob Kochen, Backen oder Flambieren - Das Ergebnis zergeht unseren Gästen auf der Zunge

AUF EINEN BLICK:

Stelle:
Vollzeit

Arbeitsbereich:
Patisserie für das
Restaurant Port
& die Bankettküche

Ort:
Hotel Hafen Hamburg

Vergütung:
2.110,- 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