

JEDER ZUKUNFT  
BRAUCHT EIN  
ORIGINAL



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

## TOURNANT (w/m/d)

### KÜCHE - HOTEL HAFEN HAMBURG

HAMBURG - Eine Stadt mit der Zukunft im Blick und tausenden von Geschichten im Gepäck. Geschichten, vorallem 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:

- ⌘ Restaurant in privat geführtem Hotel mit beeindruckender Geschichte
- ⌘ Ein einzigartiger Arbeitsplatz vor der einmaligen Kulisse des Hamburger Hafens
- ⌘ Raum für neue Ideen und deine Individualität
- ⌘ Frisch renoviertes Restaurant in modernem Design und mit neuem Konzept
- ⌘ Platz für 267 Gäste im Restaurant- & Barbereich sowie auf unserer Sommerterrasse mit bestem Blick
- ⌘ Unsere Speisekarte: Spezialitäten vom Grill und norddeutsche Klassiker neu interpretiert
- ⌘ Ein herzliches und eingespieltes Team
- ⌘ Kostenfreie Verpflegung in unserer Kantine

#### Das macht dich zu unserer Zukunft:

- ⌘ Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin oder Hotellerie
- ⌘ Du konntest bereits Erfahrungen in der Patisserie sammeln
- ⌘ Gute Deutschkenntnisse
- ⌘ Ausgeprägtes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- ⌘ Keine Scheu vor wechselnden Tätigkeiten im gesamten Küchenbereich

#### AUF EINEN BLICK:

**Willkommensprämie:**  
1.000,-€ netto nach bestandener Probezeit

**Stelle:**  
Vollzeit

**Arbeitsbereich:**  
Tournant Küche

**Ort:**  
Hotel Hafen Hamburg

**Arbeitsbeginn:**  
Möglich ab sofort

#### Deine Zukunft bei uns:

- ⌘ Kreative, vielfältige und flexible Position in der du dich weiterentwickeln kannst
- ⌘ Produktion und Organisation für den Patisserie Bereich
- ⌘ Du versorgst unsere Gäste mit einer Vorliebe für Süßspeisen und gestaltest Dessertbuffets und Nachspeisen für dem Bankettbereich
- ⌘ Du kümmerst Dich um Warenbestellungen, Dokumentation und Einhaltung der vorgegeben Rezepturen
- ⌘ Sorgsamer und verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln und Rohstoffen
- ⌘ Überwachung und Beaufsichtigung von Hygienestandards (HACCP)
- ⌘ Unterstützung bei der monatlichen Inventur
- ⌘ Einweisung neuer Mitarbeiter sowie Führung und Anleitung der Auszubildenden



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