

Genussmacher gesucht! Koch (m/w/d)

Was uns verbindet? Die Leidenschaft für Qualitätsprodukte, gutes und gesundes Essen und natürlich das beste Aha-Erlebnis beim Gast. Oder anders gesagt – du bist jung(geblieben) und wild, sprühst vor Energie und Kreativität, du bist Teamplayer und hast ein klares Ziel vor Augen – gemeinsam mit deinen Kollegen willst du einer der Besten sein! Dein Handwerk verstehst du sowieso – du weißt, wo der Fleischhammer hängt, denn mit deiner Arbeit sorgst du für lauter „Ahs“ und „Ohs“ und vor allem „Mmmhhs“. Du bist ambitioniert und bereit für den nächsten Schritt auf der Karriereleiter? Dann ist das hier die beste Chance, sich für die Stelle des Küchenchefs in Position zu bringen!



Wir im Christinenhof & Spa, einem 4**** Wellnesshotel in der Spreewaldregion brechen auf zu neuen Ufern und suchen dafür Unterstützung in der Küche. Wir wollen zwar auch in Zukunft nicht auf unsere heißgeliebten Rouladen verzichten, aber wer sagt denn, dass man die immer so wie Oma kochen muss? Überrasch uns – und wir überraschen Dich! Mit unserer Leidenschaft für richtig guten Gästeservice, mit Lob und Anerkennung, mit Spaß bei der Arbeit, auch wenn „die Hütte brennt“ und verschiedenen Möglichkeiten zur beruflichen Weiterentwicklung. Bist du bereit für ein neues Abenteuer? Dann ruf an – wir wollen dich kennenlernen!

DEIN EXTRA: Individuelles Vergütungspaket mit Zusatzleistungen z.B. Dienstwagen, Sonntags-, Nacht- und Feiertagszuschläge, Garantierter Sommerurlaub (mind. 1 Woche), Tank-/Shoppinggutscheine, Altersvorsorge, Kitazuschlag, Mitarbeiterunterkunft, Mitarbeitererrabatte auf hauseigene Leistungen (z.B. Wellness), kostenfreie Nutzung des Fitnessbereichs.

Unsere Geschäftsführung, Nicol Wenke-Nieswand freut sich auf Deine ausführliche Bewerbung, inkl. Angabe Deiner Gehaltsvorstellungen.

Christinenhof & Spa GmbH
Hauptstr. 39 03185 Tauer
Telefon Zentrale: 035601/8972-0
E-Mail: arbeiten@christinenhof.net
www.christinenhof.net