

KOCH/KÖCHIN

Arbeitsort: Rudolf-Sendig-Strasse 11, 01814 Bad Schandau

Beschäftigungsverhältnis: Vollzeit

Einstellungstermin: 01.05.2024

Das privatgeführte/familiengeführt Hotel Lindenhof Bad Schandau in zentraler Lage bietet ganzjährig 41 Zimmer - darunter altbautypische Mansardenzimmer, Einzelzimmer, Doppelzimmer und Superiorzimmer.

Zusätzlich wird das Unternehmensportfolio mit 3 modern eingerichtete Ferienwohnungen im Stadtkern und eines der schönsten Häuser am Kurpark, der Villa Caggiati mit dem anliegenden Kutscherhaus ergänzt.

Für alle Gaumenfreuden bietet das hauseigene Restaurant „Tilia“ Alles vom Frühstück bis Abendessen - kulinarisch, zeitgemäß und stilvoll. Über 100 Sitzplätze im Innen- und Terrassenbereich, sowie weitere Veranstaltungsräume ermöglichen Tagungen und Feiern mit Bankettoption.

In fußläufiger Reichweite befindet sich die Toskana Therme und der Startpunkt der historischen Kirnitzschtalbahn. Bad Schandau, als erstes Kneippheilbad Sachsens, ist eine beliebte Wanderregion und bietet mit dem Malerweg und dem Nationalpark Sächsische Schweiz zahlreiche Möglichkeiten die Natur zu erleben.

Anzeigentitel: Koch (m/w/d)

Befristung: nach Vereinbarung / befristet / unbefristet

Beschäftigungsart: Vollzeit

Gehaltsrange: nach Qualifikation

Arbeitsort PLZ: 01814

Arbeitsort: Bad Schandau

Arbeitsort Region/Bundesland: Sachsen

Deutschland: ja

Aufgaben

- Kochen von À La Carte und Bankett
- HACCP-Richtlinien befolgen
- Mitausbildung der Auszubildenden
- Mitentwicklung der Speisenangebote
- Instandhaltung der Arbeitsmaterialien
- Annahme von Waren
- Qualitätssicherung

Bewerberprofil

- abgeschlossene Berufsausbildung
- Deutschkenntnisse mindestens B2
- Du bist ein Teamplayer
- Du bist entschlossen
- Du bist wissensdurstig
- Deine Arbeit ist nicht nur Mittel zum Zweck, sondern macht Dir Spaß
- mit Menschen kannst Du prima arbeiten und bist nicht auf den Mund gefallen
- Du identifizierst Dich mit unseren Projekten und bist mit Herzblut dabei

- „Wir“ vor „Ich“

- „arbeitsbezogene Kritik dient einzig der Verbesserung und ist niemals persönlich zu nehmen“ - Du bist kritikfähig

- „jedes Problem kann nur aus der Welt geschafft werden wenn man es benennt“ – Du redest über Probleme und hilfst so ein harmonisches Zusammen zu ermöglichen

- Du bist aufgeschlossen, pünktlich und lernfähig

- Du bist ein Mensch und weißt das auch

Vorteile

- umfangreiche und abwechslungsreiche Weiterbildung mit gehobenem Qualitätsstandards

- Fahrkostenzuschüsse

- Sonn- und Feiertagszuschläge

- leistungsbezogene Wertgutscheine zu Weihnachten

- PERSONIGHTS-Rabatte

- Sonderpreise im eigenen Betrieb

- gesunde Personalverpflegung zum Sachbezugswert

- langfristige Dienstplangestaltung

- schnelle Problemlösung und Hilfe durch kürzeste Wege zur Geschäftsführung

- harmonisches Arbeitsklima mit Kollegen die auch Freunde sind

- immer neue Ziele die wir als Team erreichen wollen, alles andere wäre langweilig

- faire Trinkgeldaufteilung mit Transparenz

- Wertschätzung für Dich und für Deine Arbeit

- Schulungs und Weiterbildungsmaßnahmen

- Betriebsfeiern

- Urlaub in der Hauptsaison mit mehrmonatiger Vorplanung

- Deine Ideen werden gerne gehört, ausgewertet und umgesetzt

- wir lassen niemanden im Stich, Teamwork steht an erster Stelle

Ansprechpartner

Anrede: Herr

Vorname: Björn

Nachname: Schedler

E-Mail: karriere@lindenhof-bad-schandau.de

Telefon: (035022) 489-0

KONTAKT

Hotel Lindenhof Bad Schandau e.K.


Rudolf-Sendig-Strasse 11

01814 Bad Schandau

 Herr Björn Schedler

 [0350224890](tel:0350224890)

 karriere@lindenhof-bad-schandau.de

 www.lindenhof-bad-schandau.de

