

Commis de Cuisine

Ihre Aufgaben:

- Mitverantwortlich für einen reibungslosen und fachgerechten Arbeitsablauf innerhalb der Abteilung Küche
- Verantwortung für das fachgerechte Vor- und Zubereiten sowie Anrichten von Speisen für das à la carte Geschäft, Bankettbereich und die Halbpension
- Überprüfung und Nachservice von Buffets im Bankettbereich und im Restaurant
- Mithilfe bei der Einhaltung der HACCP Richtlinie
- Kreative Anregung zur Menü- und Speisengestaltung
- Anleiten von Auszubildenden und Praktikanten

Unsere Anforderungen:

- abgeschlossene Ausbildung zum Koch (m/w/d)
- eine strukturierte und eigenverantwortliche Arbeitsweise
- Flexibilität und Organisationsvermögen gepaart mit Verantwortungsbewusstsein und Kommunikationsfähigkeit
- freundliches Auftreten und Teamfähigkeit
- Führerschein der Klasse B vom Vorteil
- Bereitschaft zur selbständigen Weiterbildung in Fachthemen
- Interesse am Berufsbild Koch inbegriffen das Arbeiten mit frischen und qualitativ hochwertigen Produkten

Wir bieten:

- gute Work Life Balance
- kein Teildienst
- vorübergehend kann ein Personalzimmer gestellt werden, und bei der Wohnungssuche sind wir behilflich
- Arbeiten mit einheimischen Produkten sowie Exoten
- junges, dynamisches Team mit Hunger nach Erfolg
- ein wirtschaftlich erfolgreiches Unternehmen und sichere Arbeitsstätte trotz Corona
- nach der Probezeit WVL, Betriebliche Altersvorsorge und andere Zuschüsse für die Altersversorgung
- wir stellen die Kochwäsche kostenlos zur Verfügung
- kostenlose Parkplätze
- zwei Wochen im Jahr Betriebsurlaub

Unser inhabergeführtes 3 Sterne Superior Hotel verfügt über 45 Hotelzimmer und 90 Restaurantplätze sowie 70 auf der überdachten Terrasse, in herrlicher Waldrandlage. Zusätzlich bieten wir 3 Banketträume für Tagungen oder

Feierlichkeiten sowie einen Schwimmbad- und Wellnessbereich an.

Das neu renovierte Restaurant besticht durch traditionelle Altholzbaueise gepaart mit dynamischer Moderne. Unsere

Chef de rang

Ihre Aufgaben:

- Empfang und Betreuung der Gäste (Beratung und der Verkauf) auf der Station
- Verantwortung über eine Station für à la carte und Halbpensionsgäste
- Umgang mit der Vectron Kasse
- aktives Verkaufen und selbständiges Arbeiten
- Mitarbeit bei der Umsetzung der Restaurantstandards und kreieren neuer Ideen
- Anleitung der Auszubildenden

Unsere Anforderungen:

- Teamgeist und Zusammenhalt
- hohe Dienstleistungsbereitschaft mit charmantem und herzlichem Auftreten
- perfekter Service am Gast
- gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- begeisterungsfähig... und vor allem Liebe zum Beruf!

Wir bieten:

- ein erfolgreiches und zukunftsorientiertes Unternehmen
- Kostenlose Verpflegung
- eine 5-Tage-Woche und geregelte Arbeitszeiten
- ein junges, innovatives Unternehmen mit moderner Orientierung
- Mitarbeit in einem Team mit vielen Ideen und hohem Qualitätsanspruch
- kostenlose Trainings- und Weiterbildungsmaßnahmen
- kostengünstige Unterkünfte nach Verfügbarkeit
- nach der Probezeit WVL, Betriebliche Altersvorsorge und andere Zuschüsse für die Altersversorgung



HEIMATHENHOF
HOTEL-RESTAURANT-SPA

Landhotel Heimathenhof GmbH

Heimathenhof 2 | 63872 Heimbuchenthal
Gerne erwarten wir Ihre aussagekräftige Bewerbung per mail an Herrn Jürgen Schwab
js@hotel-heimathenhof.com | 06092-97150

Unsere Organisations- und Führungsstruktur ist von zeitgemäßer Prägung, verbindet zukunftsorientierte Merkmale wie emotionale Intelligenz, Visionen, Motivation und wertebasiertes Auftreten.

WIR LIEBEN
DIE REGION.

neue Cocktail- und Kaminbar ergänzt dieses Angebot. Die Philosophie unserer Küche ist »WILD-INNOVATIV-KLASSISCH« und besticht durch höchsten Qualitätsanspruch mit starken Alleinstellungsmerkmalen.