

Koch / Jungkoch (m/w/d)



Du magst es, wenn es qualmt und brutzelt, wenn Teller, Töpfe und Pfannen nicht still im Regal liegen, sondern wirbelnd durch die Küche bewegt werden, du magst Aktion?
Dann heißt dich unser sympathisches Küchen-Team herzlich willkommen.

Damit unterstützt Du unser Team:

Du bist ...

- **Geschmacks-Profi** – Zubereitung einzelner Speisen gemäß unseren Qualitätsstandards.
- **Detailorientiert** – sorgfältige Kontrolle
- **Umweltbewusst** – Umwelt- und kostenschonender Einsatz von Ressourcen.
- **Qualitätskontrolleur** – Umsetzung und Einhaltung unserer Qualitätsstandards, sowie von den gesetzlichen Hygienebestimmungen (HACCP).
- **Teamplayer** – teamorientierte, selbständige und verantwortungsvolle Arbeitsweise

Damit kannst Du uns begeistern:

- Du verfügst idealerweise bereits über Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position, sowie eine abgeschlossene Berufsausbildung.
- Du besitzt ein ausgeprägtes Verständnis für Ordnung, Sauberkeit und Qualität.
- Du bist eine herzliche, freundliche und hilfsbereite Persönlichkeit.
- Du hast ein gepflegtes Auftreten und sehr gute Umgangsformen.
- Du arbeitest sorgfältig und zuverlässig.
- Du bist belastbar, offen, kreativ und motiviert.
- Schichtdienst, Wochenend- und Feiertagsarbeit gehören für dich zum Arbeitsalltag dazu.

Das ist für uns selbstverständlich:

- sicherer Arbeitsplatz mit flachen Hierarchien
- in Vollzeit, Teilzeit oder als Minijob
- Trinkgelder
- kostenfreie Verpflegung
- 5 Tage Woche
- familienfreundliche Freizeit- und Urlaubsgestaltung
- Vergünstigungen im Hotel

Hast Du Lust ein Teil des Teams zu werden? Dann bewirb Dich!

Ansprechpartner:

Jennifer Gierczak

bewerbung@gandersheimer-boardinghouse.de

Gandersheimer Boardinghouse GmbH

Dr.-Heinrich-Jasper-Straße 2

37581 Bad Gandersheim