

Stellv. Küchenchef/ Koch (m/w/d)

- Zum nächstmöglichen Zeitpunkt -

**BALTIC SEA RESORT®**

Ihre Aufgaben

- Prüfung der Tagesaufgaben mit Abstimmung des Küchenchefs
- Vor-/Zubereitung und ansprechendes Anrichten von Speisen und Buffets
- Warenannahme und tägliche Kontrolle der Kühlhäuser und Lager
- Eigenverantwortliches Führen deines Küchenpostens
- Überwachung/ Einhaltung der geltenden Hygienevorschriften

Ihre Fähigkeiten

- Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie oder Ähnliches
- Einschlägige Berufserfahrung wünschenswert
- Gästeorientierung und hohe Qualitätsansprüche
- Schnelle Auffassungsgabe, Aufgeschlossenheit und Teamgeist
- Kreativität und Ideenreichtum
- Kenntnisse der Hygienestandards

Unsere Leistungen

- Ein langfristig zu besetzender Arbeitsplatz in Voll- oder Teilzeit
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Leistungsgerechte Bezahlung
- Kurze Entscheidungswege und direkte Kommunikation
- Kostenlose Nutzung unseres Fitnessbereiches und der Fitnesskurse
- Teilnahme am betrieblichen Gesundheitsmanagement
- Attraktive Mitarbeitererrabatte z.B. Mittagessen im Restaurant, Friseur **etc.**

Lust an Bord zu kommen?

Wir konnten Ihr Interesse wecken und Sie möchten gemeinsam mit uns etwas bewegen? Schicken Sie uns ganz unkompliziert Ihre Motivation + Lebenslauf per E-Mail: chefkoch@baltic-sea-resort.com // Stefan Nerke Meyer Zur Capellen

MARINA KRÖSLIN GmbH
im BALTIC SEA RESORT®

Hafenstraße 9 · 17440 Kröslin · Tel.: +49 (0) 38370 - 251 0
info@baltic-sea-resort.com · www.baltic-sea-resort.com



[baltic.sea.resort](https://www.facebook.com/baltic.sea.resort)



[balticsearesort](https://www.instagram.com/balticsearesort)

