

Wellness
liegt in unserer *Natur*

Commis de Cuisine (m/w/d) Vollzeit / Teilzeit

Mit natürlichem Design, vielseitigem Wellnessangebot, anspruchsvoller Kulinarik, und herzlichem Service setzt unser außergewöhnliches **Mawell Resort** neue Maßstäbe in der Hotellandschaft und der Region Hohenlohe.

Gemeinsam neue Wege gehen.

Wir suchen Kollegen, die unsere Leidenschaft zur Dienstleistung teilen und mit Charakter, Persönlichkeit und Engagement bereichern. Einen nachhaltigen, unverwechselbaren Aufenthalt im Herzen der Natur zu schaffen - immer unter der Prämisse nah am Gast zu sein. Das ist unser Ziel, welches wir gemeinsam mit Ihnen erreichen möchten. Denn: **Es beginnt hier.**

Sie sind hochmotiviert, verfügen über ausgeprägte zwischenmenschliche Kompetenzen und bringen ein hohes Maß an Eigeninitiative, Kreativität & Engagement mit?

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung per E-Mail an bewerbung@mawell-resort.de

Zu Ihren Aufgabenbereichen gehören:

- Produktion des täglichen Bedarfs (Frühstücks- Vital-, Kuchenbuffets)
- Unterstützung beim Erstellen von Tageskarten, Menü- und Buffetvorschlägen
- Einhaltung der Hygienestandards
- Mitverantwortlichkeit für Disziplin und Einhaltung der Hausordnung in der Küche
- Lieferungen überprüfen und Qualitätskontrollen durchführen
- Mitverantwortlichkeit für kostenbewusstes Arbeiten

Wir bieten Ihnen:

- flexible 5 Tage-Arbeitswoche
- geregelte Arbeitszeiten durch ein modernes Zeiterfassungssystem
- eine familiäre, unkomplizierte Arbeitsatmosphäre mit kurzen Berichtswegen
- betrieblich unterstützte Weiterbildungsmöglichkeiten
- Vorzüge bei hoteleigenen Leistungen

Wellness
liegt in unserer *Natur*

Das sollten Sie mitbringen:

- Abgeschlossene Ausbildung ist von Vorteil
- Fachkompetenz
- Kreativität und Liebe zum Kochen
- Organisationstalent und Flexibilität
- Gast- und Serviceorientierung
- Gepflegtes äußeres Erscheinungsbild
- Engagement hinsichtlich der eigenen beruflichen Fort- und Weiterbildung