

Wellness
liegt in unserer
Natur

Patissier/Pâtissière (m/w/d) Vollzeit

Das **Mawell Resort Langenburg** steht für ein außergewöhnliches Wellnesserlebnis und setzt mit natürlichem Design neue und hohe Maßstäbe in der Hohenloher Hotellandschaft. Wir kreieren nicht nur unvergessliche Momente im Herzen der Natur für unsere Gäste, sondern hinterlassen mit unserem Team einen Glanz in den Augen der Erinnerung an Gastfreundlichkeit mit der Liebe zum Detail.

Werde ein Teil von uns und finde deinen **Traumjob** im unvergleichbaren Hohenloher Land.

Das erwartet Dich:

- flexible 5 Tage-Arbeitswoche
- geregelte Arbeitszeiten durch internes Zeiterfassungssystem
- eine familiäre, unkomplizierte Arbeitsatmosphäre mit kurzen Berichtswegen
- Möglichkeit für kreatives Eigenengagement
- betrieblich unterstützte Weiterbildungsmöglichkeiten
- Ermäßigung auf hoteleigene Leistungen

Unser Team freut sich auf:

- Abgeschlossene Ausbildung als Konditor/in, Patissier/Pâtissière oder Koch/Köchin mit Vorliebe zur Patisserie
- Kreativität und Freude an neuen Techniken und Geschmackskombinationen
- Zuverlässigkeit und eigenverantwortliches Handeln
- selbständige und strukturierte Arbeitsweise
- Belastbarkeit in Kombination mit Sorgfaltspflicht

Dein Bereich in unserem Team:

- Zubereitung von Kuchen, Torten, Petit Fours und anderen Süßspeisen
- Umsetzung von klassischen und modernen Patisserie-Techniken - von Mousse bis Macaron!
- Detailverliebte Dekoration der hergestellten Süßspeisen
- Sicherstellung, dass alle Speisen den Qualitätsstandards entsprechen
- Kontrolle der Zutaten auf Frische und Qualität
- Zusammenarbeit mit anderen Teammitgliedern, um einen reibungslosen Arbeitsablauf zu gewährleisten
- Einhaltung der Hygienestandards (HACCP)
- Reinigung und Wartung der Arbeitsflächen, Geräte und Utensilien

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