

Wellness
liegt in unserer *Natur*

Unser Küchenteam sucht Verstärkung!

Chef de Partie (m/w/d)

Vollzeit

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:

- Überwachung der Sauberkeit im Küchenbereich sowie Mitverantwortlichkeit für kostenbewusstes Arbeiten
- Unterstützung beim Erstellen von Tageskarten, Menü-/ und Buffetvorschlägen
- Mitverantwortlichkeit für Disziplin und Einhaltung der Hausordnung in der Küche
- Lieferungen überprüfen und Qualitätskontrollen durchführen
- Einhaltung der Hygienestandards
- Produktion des täglichen Bedarfs (Frühstücks- Vital-, Kuchenbuffets)
- Engagement hinsichtlich der eigenen beruflichen Fort- und Weiterbildung

Wellness
liegt in unserer *Natur*

Wir bieten Ihnen:

- flexible 5 Tage-Arbeitswoche ohne Teildienst
- geregelte Arbeitszeiten durch ein modernes Zeiterfassungssystem
- ein faires, übertarifliches Gehalt
- Mitarbeiterunterkünfte möglich
- Möglichkeit für kreatives Eigenengagement
- betrieblich unterstützte Weiterbildungsmöglichkeiten
- eine familiäre, unkomplizierte Arbeitsatmosphäre mit kurzen Berichtswegen
- Vorzüge bei Hoteleigenen Leistungen (z.B. Fitness, Pool, Sauna)

Das sollten Sie mitbringen:

- Teamgeist
- Fachkompetenz
- Kreativität und Liebe zum Kochen
- Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise
- Organisationstalent und Flexibilität
- Begeisterungsfähigkeit und ausgeprägte soziale Kompetenz
- Gast- und Serviceorientierung
- Gepflegtes äußeres Erscheinungsbild