

Wellness
liegt in unserer *Natur*

Unser Küchenteam sucht Verstärkung!

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)
- Arbeiten mit den besten Produkten der Region
- Unterstützung beim Erstellen von Tageskarten, Menü- und Buffetvorschlägen
- Einhaltung der Hygienestandards
- Lieferungen überprüfen und Qualitätskontrollen durchführen

Wellness
liegt in unserer *Natur*

Wir haben einiges zu bieten:

- flexible 5 Tage-Arbeitswoche, kein Teildienst
- geregelte Arbeitszeiten durch ein modernes Zeiterfassungssystem
- ein faires, übertarifliches Gehalt
- betrieblich unterstützte Weiterbildungsmöglichkeiten
- Vorzüge bei hoteleigenen Leistungen (z.B. Fitness, Pool, Sauna)
- Mitarbeiterunterkünfte möglich
- Unbefristete Anstellung

Das sollten Sie mitbringen:

- Abgeschlossene Ausbildung ist von Vorteil
- Fachkompetenz
- Kreativität und Liebe zum Kochen
- Organisationstalent und Flexibilität
- Gast- und Serviceorientierung
- Teamgeist
- Verlässlichkeit und Ehrlichkeit