

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir zum 01. Juni 2017 oder nach Vereinbarung:

Demichef Patisserie (m/w)

Sie brauchen frischen Wind? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Im Juni 2017 starten wir mit der Küstenperle, dem neuen 4* Hotel in Büsum mit 92 Zimmern & Suiten, Spa-, Wellness- & Fitnessbereich, dem Restaurant „Deichperle“ mit 135 Sitzplätzen & der Bar „Schneiders“, ca. 40 Sitzplätze, sowie mit vier Veranstaltungsräumen für bis zu 250 Personen. Direkt an der Familienlagune in der Perlebucht gelegen.

Was Sie mitbringen sollten:

- eine abgeschlossene Ausbildung als Koch (m/w), Konditor (m/w) oder entsprechender Weiterbildung
- erste Berufserfahrungen in der Patisserie
- große Freude am Kochen & Leidenschaft für hervorragendes Essen & den Willen gemeinsame Ziele zu erreichen
- Organisationstalent & Eigeninitiative
- Begeisterung für nachhaltige, innovative & frische Ideen sowie für ein modernes gastronomisches Konzept
- Detailbewusstsein & Lust auf eigene, außergewöhnliche Experimente mit verschiedenen Produkten & Zutaten
- handwerkliches Geschick & einen hohen Qualitätsanspruch
- saubere & organisierte Arbeitstechnik
- eine natürliche, motivierte & engagierte Persönlichkeit

Was genau machen Sie bei uns und was sind Ihre Aufgaben?

- eigenständige Zubereitung von hochwertigen Desserts, Süßspeisen sowie hausgemachten Kuchen, Torten und Backwaren, angepasst an unsere regionale frische & innovative Küche
- Umsetzung von neuen Trends auf unserer Speisekarte – bringen Sie neue Trends & Ideen mit uns auf den Markt
- Sicherstellung einer hohen & gleichbleibenden Qualität von Speisen, Geschmack & Präsentation
- Mitverantwortung für alle angerichteten, auszugebenden Speisen
- optimaler Einsatz von Lebensmitteln & Rohstoffen mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit
- kulinarische Mitbetreuung unseres Tagungs- & Veranstaltungsgeschäftes
- fachgerecht & kostenbewusste Vor-, Zu- & Nachbereitungen von warmen & kalten Speisen für Buffets, à la Carte & Speisen für Veranstaltungen
- Mitverantwortung für Warenbestellung, -lagerung & -verarbeitung sowie die Kontrolle der Qualität & Quantität
- Einarbeitung & Anleitung von Commis de Cuisine sowie Auszubildenden
- Bereitstellung & Nachbereitung des Mise en Places
- Sauberkeit & Hygiene nach HACCP-Richtlinien inkl. Back-Office Bereichen

Warum wir?

- geregelte Arbeitszeiten im rotierendem Schichtsystem
- dokumentierte Arbeitszeiterfassung & i.d.R. 5 Tage Woche
- sicherer, ganzjähriger Arbeitsplatz in einem innovativen, nachhaltig handelnden Unternehmen
- modernes & angenehmes Arbeitsklima
- interessante & abwechslungsreiche Tätigkeit in familiärer Atmosphäre
- hausinterne Vergünstigungen
- Mitarbeiter-Entwicklungsgespräche

Sie wollen sich mit uns zusammen entwickeln und Herausforderungen motivieren Sie zu Höchstleistungen? Dann sind Sie genau die Persönlichkeit, die uns ergänzt! Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, einschließlich Lebenslauf, (Arbeits-)Zeugnissen, Ihrer Gehaltsvorstellung und Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins, gern per E-Mail an Frau Katharina Lutze unter **bewerbung@hotel-kuestenperle.de**. Mehr Informationen zur Küstenperle unter **www.kuestenperle.de**