



Supervisor Küche / Koch (m/w/d) im DOM HOTEL LIMBURG

Durch Deine positive Ausstrahlung, freundliche und serviceorientierte Art sowie Deine selbständige, zuverlässige und verantwortungsvolle Arbeitsweise, garantierst Du unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt und trägst Teil zum Erfolg des Unternehmens bei.

Als neuer Arbeitsplatz erwartet Dich ein modern eingerichtetes Hotel der 4-Sterne Kategorie in einem historischen Gebäude mitten in der Limburger Altstadt. Unsere Mitarbeiter schätzen unser stets sehr gutes Arbeitsklima und uns zeichnet echte Teamarbeit aus.

Was Dich bei uns erwartet:

- Ein abwechslungsreicher und spannender Arbeitsplatz in einer familiären Arbeitsatmosphäre in einem motivierten Team
- Enge Zusammenarbeit mit allen weiteren Abteilungen im DOM HOTEL LIMBURG
- Flache Hierarchien & kurze Entscheidungswege
- Erfassung der Arbeitszeiten durch elektronische Arbeitskonten
- Vergünstigte Übernachtungsangebote als PersoNights-Mitglied
- Ein zentral gelegenes Haus mit guten Anbindungen zu Bus und Bahn
- Trainiere als Qualitrain-Mitglied für nur 25,00 Euro im Monat in den Fitnessstudios deiner Umgebung. Wir übernehmen die restlichen 28,00 Euro!
- Eine Vielzahl von Nachlässen bei Top-Anbietern als CorporateBenefits Mitglied
- Jahressonderzahlung bereits im ersten Beschäftigungsjahr (anteilig berechnet)
- **Betriebsferien über Weihnachten und Neujahr**



Das zeichnet den Job aus:

Sie sind ein absoluter Allrounder in der Küche und lieben es, die Gäste mit einem guten Essen zu verwöhnen? Hier gehört folgendes zu Ihren Aufgaben:

- Herstellen und Zubereitung von Speisen für unsere Gäste im Tagungs- und Bankettbereich
- Mitverantwortlich für den gesamten Frühstücksbereich, d.h. Auf- und Abbau sowie Betreuung des Frühstücksbuffets
- Bestellen von Lebensmitteln und Waren
- Erstellen der Menü- und Speisepläne
- Monatliche Inventur des gesamten Küchenbestandes
- das Zubereiten von Speisen für das Frühstücksbuffet sowie das Erstellen des entsprechenden Mise en place
- die selbstständige Organisation, Planung und Koordination der Arbeitsabläufe
- Vorbereiten von Kaffeepausen
- Spülen von Geschirr und Küchenutensilien
- Anlernen und Einweisen von Auszubildenden, Praktikanten und Aushilfen
- Warenannahme & Eingangskontrolle sowie die sachgemäße Lagerung der Lebensmittel
- die kontinuierliche Kontrolle der zum Verzehr bereitgestellten Speisen unter den Hygienerichtlinien

Das bringst Du mit:

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch
- Berufserfahrung in ähnlicher Position
- Sie sind aufgeschlossen, kommunikativ, hilfsbereit
- Sie sind kreativ und besitzt handwerkliches Geschick
- Sie haben Spaß und Freude am Umgang mit Menschen, Gästen sowie Kollegen und dem arbeiten im Team
- Sie sind flexibel und motiviert, neue Dinge zu lernen
- Sie haben eine schnelle Auffassungsgabe, arbeiten selbstständig und haben einen hohen Anspruch an Qualität

Hast Du Lust ein Teil unseres Teams zu werden? Wir freuen uns auf Deine Bewerbung per Mail an bewerbung@domhotellimburg.de

DOM HOTEL LIMBURG
Frau Sabine Rohletter
Grabenstraße 57
65549 Limburg