

Sous Chef (m/w/d) im Ostsee Resort Damp im Restaurant „Isfjord“ in Vollzeit ab sofort

Dein neuer ArbeitsORD.

Das Ostsee Resort Damp – Dein neuer ArbeitsORD. Warum? Ganz einfach. Damp hat alles, was einen guten Arbeitsplatz ausmacht. Super Leute. Super Strand. Super Aussicht. Super Betriebsklima. Super Möglichkeiten. Klingt super für Dich? Dann komm ans Meer und unterstütze unser Team im neuen à la carte Restaurant „Isfjord“ als Sous Chef.

Das ist Dein ArbeitsORD.

- Das neue à la carte Restaurant „Isfjord“ - modern, individuell und mit einem einzigartigen Ambiente, offener Küche und 48 Plätzen.
- Fokus auf regionale Zutaten und Gerichte.
- Einmalige Produkte, die zusammen mit Anbietern aus der Region entwickelt wurden.
- Vegetarische und vegane Spezialitäten.

Das ist genau Dein Ding.

- Du liebst die Verantwortung, traust Dir eine leitende Position zu, bist Dir aber auch nicht zu schade, im operativen Geschäft selbst mit anzupacken.
- Führung, Planung und Organisation des gesamten Küchenbereichs ist Deine „heilige Dreifaltigkeit“.
- „Standards sichern, Qualität fördern“ ist für Dich keine Floskel, sondern tägliche Motivation.
- Du hast Gastroerfahrung – und das nicht als Gast, sondern mit einer abgeschlossenen einschlägigen Ausbildung im Kochgewerbe.
- Du bringst eine Menge neuer Ideen mit um Gäste zu begeistern und Dein Team immer wieder neu zu motivieren.
- Du weißt, dass eine Speisekarte mehr sein kann als ein Stück Papier, von daher ist dir die Gestaltung und Kalkulation eine Herzensangelegenheit.
- Die Dienst- und Urlaubsplanung gehört für Dich zum Job dazu, wie der passende Wein zum guten Essen.
- Dein Auftreten ist souverän, stilvoll und selbstbewusst

Das ist für Dich drin.

- Du kannst auf die Möglichkeiten und Ressourcen eines großen Unternehmens zugreifen.
- Du bekommst einen unbefristeten Arbeitsvertrag
- Dein Gehalt ist fair. Lass uns drüber sprechen.
- Soweit wir können unterstützen wir Dich gerne bei der Suche nach einer Unterkunft.
- Du bekommst viele Vergünstigungen für Spiel, Sport und Spaß.
- In unseren Restaurants kannst Du als Mitarbeiter preiswert essen.
- Du arbeitest direkt am Meer und hast den Strand vor der Tür.

Du bist dabei?

Dann bring jetzt frischen Wind ins „Isfjord“ und bewirb Dich mit Deinen vollständigen Unterlagen und dem frühestmöglichen Eintrittstermin, gerne auch per Mail.

Schick einfach alles an die Personalabteilung: jobs@damp.de

Für erste Informationen steht Dir Küchendirektor Werner Kreis gerne zur Verfügung.

Telefon: 0172 3492846.