



Geschmack ist Ihre Leidenschaft?

Dann kommen Sie zu uns an die Ostsee!

Gesucht: **Souschef (m/w/d)** für unsere gastronomischen Bereiche zum nächstmöglichen Zeitpunkt in Vollzeit

Die Gastronomie des Ostsee Resort Damp umfasst 9 gastronomische Betriebe vom Restaurant über die Bierstube bis hin zu Bars. Angegliedert ist das Congress Centrum mit Veranstaltungen, Tagungen und Kongressen.

WIR

sind die Verwöhn-Experten, die unsere Gäste jeden Tag in einen Kurzurlaub schicken. Wir sind die Lächeln-aufs-Gesicht-Zauberer, die jeden Tag für Spaß und Spannung sorgen. Wir sind die Gegen den Wind-Ankämpfer, die Sonnen-Anbeter, die Möglich-Macher, die Strand-Läufer, die Tablett-Jongleure, die Frischluft-Einatmer, die jeden Tag die Ostsee im Blick haben. Wir sind Damp, WO DIE SONNE AUFGEHT und einer der größten Freizeitanbieter in Schleswig-Holstein.

SUCHEN

Menschen, die Leidenschaft haben am kreativen Zusammenspiel verschiedenster Zutaten. Die sich richtig wohlfühlen, wenn sie mit Töpfen und Pfannen jonglieren und für die der freundliche Kontakt zu unseren Gästen eine Selbstverständlichkeit ist.

SIE

sind **flexibel** und haben Lust, frische Speisen für unsere Gäste zuzubereiten? Wenn Sie dazu über die folgenden Qualifikationen und Eigenschaften verfügen, möchten wir sehr gerne mit Ihnen „schnacken“:

- abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- mehrjährige Berufserfahrung
- Führungsqualitäten und soziale Kompetenzen
- Kreativität und Qualitätsbewusstsein
- Aktive Mitarbeit im täglichen Geschäft
- Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften – HACCP
- Vertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheit

Der Arbeitsort ist im Ostseebad Damp.

WIR BIETEN

Ihnen neben einer Vergütung gemäß den tariflichen Bestimmungen des Hotel- und Gaststättengewerbes Schleswig-Holstein Mitarbeiterrabatte auf Speisen und Getränke und auf die regulären Eintrittspreise in unseren Freizeiteinrichtungen. Bei Bedarf wird Ihnen eine Personalunterkunft gestellt. Bei uns finden Sie ein leistungsfähiges und kompetentes Team mit einem interessanten und abwechslungsreichen Aufgabenbereich. Es besteht die Möglichkeit von interner und externer Fortbildung.

Wenn Sie Lust haben, bei uns tätig zu sein und Verantwortung zu übernehmen, dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Angabe Ihres nächstmöglichen Eintrittstermins – gerne auch via E-Mail an jobs@damp.de

ostsee resort damp GmbH
Verwaltung
Seute-Deern-Ring 20
24351 Ostseebad Damp
www.ostsee-resort-damp.de

Für Informationen vorab steht Ihnen Herr Daniel Mattle unter Tel.: 0172 5872303 zur Verfügung.