



JEDES  
ORIGINAL  
BRAUCHT  
EINE  
ZUKUNFT



Finde deine Zukunft und werde Teil unseres individuellen Teams des Designhotels im Herzen von St. Pauli.

## CHEF DE PARTIE - PATISSERIE (W/M)

Bankettküche - Empire Riverside Hotel

HAMBURG - die wunderschöne Metropole an der Elbe. ST.PAULI - der bunte Stadtteil direkt am Hamburger Hafen. EMPIRE RIVERSIDE HOTEL - Ein Designhotel, welches fernab von verstaubten Hotelstandards ein Platz für Charakterköpfe, Individualisten und Originale ist. Unser Hotel lebt von den verschiedenen Ideen eben dieser sowie von einer familiären Atmosphäre, in der Vertrauen und Verlass an erster Stelle stehen.

Du bist ein solches Original? Jedes Original braucht eine Zukunft! Sind wir deine?

BIST DU BEREIT  
FÜR DEINE ZUKUNFT?



Video abspielen

### Das macht uns zum Original:

- ☞ Privat geführtes Hotel mit Raum für deine Individualität
- ☞ Ein einzigartiger Arbeitsplatz vor der beeindruckenden Kulisse des Hamburger Hafens
- ☞ Kostenfreie Verpflegung in unserer Kantine
- ☞ Vorgesetzte haben immer ein offenes Ohr für dich
- ☞ Hochwertige Ware; Frische & Qualität sind uns wichtig
- ☞ Ob 5 oder 500 Gäste - Convenience gibt es bei uns nicht

### Das macht dich zum Original:

- ☞ Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- ☞ Du hattest bereits Führungsverantwortung für einen Posten und konntest Erfahrung in der Patisserie sammeln
- ☞ Gute Deutschkenntnisse
- ☞ Ausgeprägtes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- ☞ Du bist immer für dein Team da - wir sind es auch für dich
- ☞ Gutes Fachwissen
- ☞ Eine Vorliebe für süße Speisen freut uns, ein Ruf als Naschkatze ist jedoch keine Voraussetzung

### AUF EINEN BLICK:

**Stelle:**  
Vollzeit

**Arbeitsbereich:**  
Bankettküche

**Ort:**  
Empire Riverside Hotel

**Vergütung:**  
2.235,- Euro  
(Einstiegsbruttogehalt)

**Arbeitsbeginn:**  
Möglich ab sofort

### Deine Zukunft bei uns:

- ☞ Du bist der Postenchef - Planung, Organisation, Koordination sind für dich Alltag
- ☞ Werde kreativ - Gestalte unsere Dessert-Bufferets aktiv mit
- ☞ Sorgsamer und verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln und Rohstoffen
- ☞ Warenbestellung für den Posten - Was brauchst du für deinen Desserttraum?
- ☞ Koordiniertes und schnelles Arbeiten - Die Gäste hätten so gerne einen Nachschlag
- ☞ Bereite deinen Arbeitsplatz vor, tob dich an ihm aus und räume den Arbeitsplatz am Ende wieder auf
- ☞ Abwechslung bestimmt deinen Alltag - Ob Fingerfood, Menü oder Galadinner - du machst sie alle glücklich!
- ☞ Einweisung neuer Mitarbeiter sowie Führung und Anleitung der Auszubildenden
- ☞ Trotz der sämtlichen Führungs- und Zusatzaufgaben, bleibt das Kochen natürlich deine Hauptaufgabe
- ☞ Ob Kochen, Backen oder Flambieren - Das Ergebnis zergeht unseren Gästen auf der Zunge



Frau  
Wiebke Kelichhaus



hr@hotel-hamburg.de



empire-riverside.de



Empire Riverside  
GmbH & Co. KG  
Bernhard-Nocht-Str. 97  
20359 Hamburg

**JETZT BEWERBEN**

Du kannst es kaum erwarten deine Zukunft in die Hand zu nehmen?  
Dann schicke uns deine vollständigen Bewerbungsunterlagen noch heute zu!



Du hast noch Fragen? Dann ruf uns an!  
040 | 31 11 9 - 70 257