



JEDES
ORIGINAL
BRAUCHT
EINE
ZUKUNFT

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

COMMIS DE CUISINE - PATISSERIE (W/M/D)

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 könntest bereits 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 &
Restaurant waterkant

Ort:
Empire Riverside Hotel

Vergütung:
1.960,- Euro
(Einstiegsbruttogehalt)

Arbeitsbeginn:
Möglich ab sofort

Deine Zukunft bei uns:

- ☞ Wir bieten dir eine Position in der du dich weiterentwickeln kannst und täglich Neues lernst
- ☞ Werde kreativ - Gestalte unsere Dessert- Buffets & Nachspeisen für Menüs aktiv mit
- ☞ Du versorgst unsere Gäste mit einer Vorliebe für Süßspeisen
- ☞ Sorgsamer und verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln und Rohstoffen
- ☞ 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 den Alltag: Süßspeisen, Desserts, Schokoladen, Pralinen, Kuchen, Torten und viele weitere Leckereien warten darauf von dir zubereitet zu werden
- ☞ Bei dir bleibt kein Gast hungrig, du sorgst für den krönenden Abschluss!



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