



JEDES
ORIGINAL
BRAUCHT
EINE
ZUKUNFT



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

JUNIOR SOUSCHEF (W/M/D)

Restaurant waterkant - 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
- ☞ Stylishes und modernes Restaurant mit dem durchdachten Konzept Grill | Fish | Bar
- ☞ Offene Showküche - Unsere Köche stehen im Mittelpunkt
- ☞ Hochwertige Ware; Frische & Qualität sind uns wichtig
- ☞ Unser Fitness Bereich bietet dir die Möglichkeit, dich vor oder nach der Arbeit nochmal so richtig auszupeinern
- ☞ Zuschuss zum ProfiTicket

Das macht dich zum Original:

- ☞ Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- ☞ Mehrjährige Berufserfahrung in ähnlicher Position wäre wünschenswert
- ☞ Hohe Organisations- und Führungsqualitäten
- ☞ Gute Deutschkenntnisse
- ☞ Ausgeprägtes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- ☞ Du bist immer für dein Team da - wir sind es auch für dich
- ☞ Gutes Fachwissen

Deine Zukunft bei uns:

- ☞ Du vertrittst die Küchenleitung und unterstützt diese wo du kannst - Planung, Organisation, Koordination sind für dich Alltag
- ☞ Werde kreativ - Gestalte unsere Speisekarte aktiv mit
- ☞ Sorgsamer und verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln und Rohstoffen unter Einhaltung der Hygienevorschriften und Qualitätsstandards
- ☞ Warenbestellung und Kalkulation für den Posten - Was darf's heute sein und wie viel?
- ☞ Fischstäbchen waren gestern - Besondere und große Fische vom Tagesmarkt: Ob Goldmakrele, Steinbutt oder Juwelenbarsch...wir haben sie alle
- ☞ Koordiniertes und schnelles Arbeiten - mach dem Service Feuer unterm Hintern
- ☞ Bereite deinen Arbeitsplatz vor, tob dich an ihm aus und räume den Arbeitsplatz am Ende wieder auf
- ☞ Und zuletzt sollten wir das Kochen nicht vergessen!

AUF EINEN BLICK:

Stelle:
Vollzeit

Arbeitsbereich:
Restaurant waterkant

Ort:
Empire Riverside Hotel

Arbeitsbeginn:
Möglich ab sofort



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