

*Ihr Zuhause in Hannover.
Your home in Hanover.*



KASTENS HOTEL LUISENHOF



Commis de cuisine (m/w/d)

Vollzeit, ab sofort

Starten Sie Ihre Karriere im Luisenhof!

Im Herzen von Hannovers Innenstadt gelegen, zeichnet sich das Kastens Hotel Luisenhof durch ein elegantes Ambiente und erstklassigen Service aus. Als traditionsreiches Privathotel ist es für internationale Business- und Freizeitgäste die erste Adresse in Hannover.

Ihre Aufgaben

- Zuarbeit zum zugeteilten Postenchef
- Reibungslosen Ablauf der erteilten Arbeiten sichern
- Mitarbeit im á la carte Geschäft sowie für den Tagungs- und Bankettbereich
- Verarbeitung von frischen und hochwertigen Produkten
- Einhaltung der Hygienevorschriften und betrieblichen Richtlinien sowie gesetzlichen Bestimmungen

Profil

- Eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum Koch/zur Köchin
- Kreativität und handwerkliches Geschick
- Engagement, Selbstständigkeit und Flexibilität
- Teamfähigkeit
- Begeisterung für ein Luxushotel



*Ihr Zuhause in Hannover.
Your home in Hanover.*



KASTENS HOTEL LUISENHOF



Wir bieten

Eine entspannte Arbeitsatmosphäre, ein dynamisches Team und ein privat geführtes Familienunternehmen. Darüber hinaus bieten wir unseren Mitarbeitern folgende Benefits an:

- Festanstellung
- Berufsbekleidung
- vergünstigte Verpflegung
- Interne Schulungen
- Aufstiegschancen
- Attraktive Mitarbeitererrabatte bei Partnerhotels und Shoppingportalen
- Subventionierung der öffentlichen Verkehrsmittel

Kontakt

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung per Post oder per Mail an unsere Referentin für Payroll & Recruiting Andrea Oberheide.

E-Mail: personalbuero@kastens-luisenhof.de

Weitere Stellenangebote aus der Küche finden Sie auf unserer Homepage unter www.kastens-luisenhof.de/karriere

KASTENS HOTEL LUISENHOF

Luisenstraße 1-3
30159 Hannover

Frau Andrea Oberheide
Referentin Payroll & Recruiting
Telefon: + 0049 (0)511- 30 44-721
Fax: + 0049 (0)511- 30 44-807
karriere@kastens-luisenhof.de
www.kastens-luisenhof.de

