

Kollegial. Kompetent. Kastens.



Die richtige Würze für Ihre Karriere finden Sie bei uns – als

Commis de Cuisine (m/w/d)

Was wir bieten:

- Übertarifliche Bezahlung
- Eine dreimonatige Einarbeitungsphase
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Schulungen und Trainings
- Attraktive Mitarbeiterrabatte
- Zuschuss zur GVH-Monatskarte und zur betrieblichen Altersvorsorge

Was Sie mitbringen:

- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch
- Einschlägige Berufserfahrung
- Kreativität und handwerkliches Geschick
- Organisationstalent und wirtschaftliche Arbeitsweise
- Begeisterung für ein Luxushotel

Was wir erwarten:

- Zugelteiltem Postenchef zuarbeiten
- Zubereitung von Speisen für das À-la-carte-Geschäft und den Tagungs- und Bankettbereich
- Verarbeitung hochwertiger Produkte
- Sicherung des reibungslosen Ablaufs der erteilten Arbeit

Unsere Head of Human Resources Andrea Oberheide, freut sich auf Ihre Bewerbung per Post oder E-Mail:

Kastens Hotel Luisenhof, Luisenstraße 1-3, 30159 Hannover, karriere@kastens-luisenhof.de

Bei uns ist Ihr Talent zu Hause. Ergreifen Sie Ihre Chance auf
www.kastens-luisenhof.de/karriere



KASTENS HOTEL LUISENHOF

