

Stellenausschreibung

Tragen Sie dazu bei, unsere regionalen und internationalen Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

Unser Hotel der Akademie liegt im Herzen Nürnbergs. Die 19 Tagungsräume und 48 Zimmer mit 100 Betten bieten ideale Bedingungen für Seminare von 10 bis 280 Personen. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir zum nächstmöglichen Termin einen

Koch (m/w) Jungkoch (m/w) oder Demi Chef de Partie

Sie verfügen über ein sehr gutes Zeitmanagement und arbeiten zudem mit Weitsicht. Des Weiteren handeln Sie eigeninitiativ, selbständig und pragmatisch und sind stets bereit, sich für das Wohl unserer Gäste zu engagieren. Sie haben kein Problem damit auch regelmäßig selbst mit anzupacken. Idealerweise verfügen Sie über folgende weitere Qualifikationen:

Ihr Ausgabenbereich umfasst u.a.:

- Zubereitung von verschiedenen Menüs für den Mittagstisch mit frischen Komponenten (sowohl Vor- wie auch Haupt- und Nachspeisen)
- Vorbereiten von Frühstück und Abendessen
- Zubereitung von Sonderkost
- Einhaltung der behördlichen Hygienevorschriften nach HACCP
- Reinigungsarbeiten nach HACCP

Wir erwarten von Ihnen:

- Abgeschl. Berufsausbildung und gerne auch mehrere Jahre Berufserfahrung
- Flexibilität und Organisationstalent
- Vorbildhafte Dienstleistungsorientierung
- Hohe Teamfähigkeit

Dafür bieten wir Ihnen:

- Einen unbefristeten Arbeitsvertrag
- Eine attraktive Vergütung
- Eine neue moderne eingerichtete Küche
- Individuelle Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Urlaub im August, sowie über Weihnachten und Silvester
- Gute Erreichbarkeit des Arbeitsplatzes mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Ihren Gehaltsvorstellungen **bis spätestens 18.03.2018** an (gerne auch per E-Mail)

Hotel der Akademie
Stefan Klaus
Königstr.64
90402 Nürnberg
leitung@cph-nuernberg.de
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung