



Koch / Jungkoch / Küchenallrounder (w/m/d)

Für unser **innovatives 4-Sterne-Hotel und Restaurant** an der **Deutschen Weinstraße** suchen wir engagierte und motivierte Kollegen und Kolleginnen, die uns unterstützen das Pfalzhotel Asselheim zu einem unvergesslichen Ort für Gäste und Mitarbeiter zu machen.



Wir suchen zur Unterstützung unseres Küchenteams:

Einen Koch / Jungkoch / Küchenallrounder (w/m/d)

Deine Aufgaben

- Verpflegung unserer Gäste mit leckerem und ausreichend Essen unter Berücksichtigung von Allergien und Sonderkostformen
- Zusammen mit dem Küchenteam errichtest du schöne Buffets, kochst á la carte und bereitest Menüs und Buffets für Feiern, Tagungsgruppen und Events vor
- Du unterstützt bei Urlaub und Krankheit auf allen Posten
- Du hältst die vorgegebenen Qualitäts- und Hygienestandards gemäß HACCP ein
- Du gewährleistest einen optimalen und reibungslosen Serviceablauf
- Du erledigst mise en place-Arbeiten für den Tag, Abend, Folgetag und sogar schon für die Folgewoche
- Du unterstützt die Auszubildenden, Praktikanten und Aushilfen bei der Einarbeitung und in ihrer Ausbildung

Dein Profil

- Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder bringst Talent und einschlägige Berufserfahrung mit
- Du hast Humor und eine positive Grundeinstellung
- Du bist belastbar, flexibel und zuverlässig, auch in hektischen Situationen
- Du bist pünktlich und teamfähig
- Sauberkeit und Hygiene sind für dich Themen und hast auch einen gewissen Qualitätsanspruch an dich selbst
- Du hast Freude an der kreativen Zusammenarbeit im Team
- Du hast Freude an der Arbeit mit Lebensmitteln
- In ruhigeren Zeiten erledigst du eigeninitiativ gerne anstehende ToDos
- Du denkst und arbeitest wirtschaftlich



Beschäftigungsverhältnis

- Teil- oder Vollzeit (5-8 Stunden pro Tag)
- Eine 3-, 4- oder 5-Tage pro Woche, verteilt auf Montag bis Sonntag
- Kein Teildienst – nur Schichtdienst
- In der Regel ist der Sonntagabend immer frei

Deine Benefits, die auf dich im Pfalzhotel Asselheim warten

Wir bieten eine harmonische Arbeitsatmosphäre, einen guten Teamgeist, eine faire Bezahlung und Spaß an der Arbeit.

- Ausführliche und effektive Einarbeitung
- Flexible Einsatzplanung zur Vereinbarkeit von Familie und Beruf, Flexibilität im Alltag
- Einen Arbeitsplatz mit Perspektive und Verantwortung
- Möglichkeit für eine 3-, 4- oder 5-Tage-Woche
- Arbeitszeitdokumentation durch Zeiterfassungssystem
- Überstunden versuchen wir zu vermeiden. Und wenn sie doch anfallen, werden sie mit Freizeit ausgeglichen
- Wir beachten das Arbeitszeitschutzgesetz, denn Work-Pfalz-Balance ist uns wichtig
- Ein unbefristetes Arbeitsverhältnis
- Moderner, innovativer und sicherer Arbeitsplatz
- Pünktliche Lohnzahlung
- Nur Schichtdienst, kein Teildienst
- Open-Door-Policy und kurze Entscheidungswege
- Kurze Entscheidungswege und flache Hierarchien
- Sehr gutes Betriebsklima in einem sehr gast- und serviceorientierten Team
- Diverse Mitarbeiterfeiern im Jahr
- Individuelle Karriereplanung
- Interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- Kostenfreie Mitarbeitergetränke
- Prämiensystem für ALLE Mitarbeiter
- Trinkgeldbeteiligung
- Möglichkeit zur betrieblichen Altersvorsorge
- Super Mitarbeiterrate in zahlreichen Hotels in Deutschland
- "Work-Pfalz-Balance" ist unser Motto!

Du fühlst dich angesprochen? Dann sollten wir uns kennenlernen! Sende uns deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins und deiner Gehaltsvorstellung. Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

Pfalzhotel Asselheim • Heike Töpker (Assistentin der Geschäftsleitung)

Holzweg 6-8 • 67269 Grünstadt

Oder per E-Mail an willkommen@pfalzhotel.de

Bei Fragen stehen wir gerne unter 06359 8003-60 zur Verfügung

