

Wir suchen zum 15.04.2024 eine/n neue/n Kollegen/in

Küchenchef/in (M/W/D)

Arbeitsort: Prima Resort Boddenblick | Schulstraße 50, 18442 Groß Kordshagen

Arbeitszeit: 40h / Schichtdienst

Vertragsart: unbefristet

Sei dabei, wenn das Prima Resort Boddenblick seine Türen öffnet!

Ende April eröffnen wir das Prima Resort Boddenblick in der malerischen Barther Boddenlandschaft. Unser Resort verbindet modernes Camping mit stilvollen Tiny Houses und einem vielfältigen Gastronomieangebot. Erlebe als Teil unseres Teams die aufregende Anfangsphase und gestalte aktiv mit uns ein einzigartiges Urlaubserlebnis für unsere Gäste. Wir freuen uns auf engagierte Mitarbeiter, die gemeinsam mit uns die Eröffnung zu einem unvergesslichen Event machen möchten!

Deine Rolle

Als Küchenchef/in im Prima Resort Boddenblick bist du nicht nur für die kulinarische Vision und Leitung unserer Küche verantwortlich, sondern arbeitest auch eng mit dem F&B Manager zusammen, um ein außergewöhnliches gastronomisches Erlebnis zu schaffen. Du führst dein Team mit Leidenschaft und Kompetenz und prägst das gastronomische Profil des Resorts.

Deine Aufgaben

- › Entwicklung und Umsetzung eines kreativen und ansprechenden Menüs, das moderne Trends und klassische Geschmäcker vereint.
- › Planung, Organisation und Überwachung der Küchenabläufe.
- › Führung, Schulung und Weiterentwicklung des Küchenteams.
- › Sicherstellung der Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards gemäß HACCP.
- › Effiziente Bestandskontrolle und Bestellmanagement.
- › Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen zur Gewährleistung eines reibungslosen Betriebsablaufs.



Wir suchen zum 15.04.2024 eine/n neue/n Kollegen/in

Küchenschef/in (M/W/D)

Dein Profil

- › Erfahrung als Küchenschef/in oder Sous-Chef
- › Leidenschaft für kreatives Kochen und Erfahrung mit modernen kulinarischen Trends.
- › Fähigkeit zur inspirierenden Teamführung und Mitarbeiterentwicklung.
- › Organisationstalent mit einem Auge für Details.
- › Gute Deutsch- und Englischkenntnisse.
- › Flexibilität und Belastbarkeit in einem dynamischen Arbeitsumfeld.

Wir bieten

- › Ein leistungsgerechtes Gehalt, das deine Fähigkeiten und Erfahrungen würdigt.
- › Mitarbeit in einem brandneuen Resort in einer der schönsten Regionen Deutschlands.
- › Flexible Arbeitszeiten und die Möglichkeit einer 4-Tage-Woche zur Förderung einer gesunden Work-Life-Balance.
- › Einen modernen, digitalen Arbeitsplatz
- › Ein dynamisches Teamumfeld, welches Zusammenarbeit und gegenseitige Unterstützung fördert.
- › Chancen zur persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung in einem wachsenden Unternehmen.
- › Attraktive Mitarbeiterrabatte für Resort-Angebote.
- › Personalkleidung wird gestellt.
- › 26 Tage Jahresurlaub.

Wenn du Teil eines innovativen Teams werden möchtest und die Gastronomie im Prima Resort Boddenblick mitgestalten willst, dann sende deine Bewerbungsunterlagen mit Angabe deiner Gehaltsvorstellung und des frühestmöglichen Eintrittstermins an:

Bewerbung an

Pascal Schäfer

Prima Gastro GmbH
Junckerstr. 10
16816 Neuruppin

Mail: karriere@prima-resorts.com
oder via Whatsapp:
Mobil: 0162/ 62 92 497

