

Küchen-Chef (m/w/d)

Die Havel-Therme - ein mediterranes Erholungsparadies am Großen Zernsee, und das direkt vor den Toren der Landes- und Bundeshauptstadt. Hier bereiten wir unseren Gästen einen Urlaubstag wie im Süden. Beste Qualität in einem traumhaften Ambiente - das schaffen wir gemeinsam im Team, in dem jeder einen kleinen Teil der Verantwortung übernimmt! Mit viel Freiraum, flachen Hierarchien und einer wertschätzenden Atmosphäre.

Deine Aufgaben:

- Du sorgst für den reibungslosen Ablauf in unserer Küche
- Du kreierst, optimierst und entwickelst Angebote & Abläufe und förderst die Qualität
- Du bist für Einkauf, Lagerung und Personalplanung verantwortlich
- Du bist Vorbild für die Mitarbeiter und teilst Dein Wissen & Können
- Du wirkst aktiv an allen Posten mit und sorgst für den richtigen Team-Spirit

Dein Profil:

- abgeschlossene Kochausbildung und umfangreiche Kenntnisse aller Posten
- hohes Verantwortungsbewusstsein und wirtschaftliches Verständnis
- sorgfältige und ordentliche Arbeitsweise unter Einhaltung der HACCP-Richtlinien
- hohe Eigeninitiative, Hands-on-Mentalität und Teamfähigkeit
- strukturierte und effiziente Arbeitsweise
- Begeisterung für die Aufgabe und Lust auf Erfolg
- Bereitschaft zur Schichtarbeit und Wochenendarbeit

Unser Angebot:

- überdurchschnittliche Bezahlung und attraktive Zuschläge
- geregelte Arbeitszeiten im Schichtbetrieb
- modernste Küchenausstattung
- betriebliche Altersvorsorge
- Events für Mitarbeiter sowie Vergünstigungen und freier Eintritt
- angenehmes Arbeitsumfeld mit flachen Hierarchien
- Entwicklungsmöglichkeiten in der Unternehmensgruppe

Interesse? Dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung mit Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins an:
Frau Doris Bragulla, verwaltung@havel-therme.de

*Havel-
Therme*

PREMIUM SPA THERME

Zum Großen Zernsee 15 | 14542 Werder (Havel)
Tel.: 03327 / 72 492-0 | www.havel-therme.de