

Stellenausschreibung

Die Höri ist eine der schönsten Ecken der Vierländer-Region Bodensee und ein beliebtes Ziel für Touristen und Genießer. Direkt am Naturschutzgebiet und Radwanderweg liegt das Seehörnle, ein modernes Hotel mit 32 Zimmern, Räumen zum Tagen und Feiern, À-la-carte-Restaurant, großer Terrasse und weitläufigem Garten. Unser Team sucht Sie als:

Commis de Cuisine / Jungkoch (w/m)

in Festanstellung bzw. als Saisonkraft
in Teil- bzw. Vollzeit

Wir bieten

- eine abwechslungsreiche Herausforderung und berufliche Weiterentwicklung
- Arbeiten mit frischen, regionalen Produkten
- zeitgemäßes Kochen mit hoher Kompetenz – auch in der vegetarischen und veganen Küche
- Work-Life-Balance: flexibles, auf Ihre Lebenssituation ausgerichtetes Arbeiten
- ein Fortbildungs-Punkte-Konto und als Integrationsbetrieb spezielle Schulungen in der Zusammenarbeit mit Menschen mit Behinderung
- ansprechende Entlohnung

Wir erwarten

- eine abgeschlossene Ausbildung als Koch
- hohes Qualitätsbewusstsein und viel Liebe zum Beruf
- kreatives Anrichten und Freude an der Verarbeitung frischer Produkte
- Flexibilität zwischen À-la-carte-Küche und Tagungsgeschäft
- Arbeiten am Wochenende, an Feiertagen und am Abend
- ein gepflegtes Äußeres, gute Umgangsformen und soziale Kompetenz
- Offenheit im Umgang mit Menschen mit Behinderungen

Es erwartet Sie ein abwechslungsreicher Arbeitsplatz in einem teamorientierten freundlichen Arbeitsklima, in welchem Sie Ihre Erfahrungen ausbauen können.

Sie fühlen sich angesprochen? Dann freuen wir uns über Ihre Nachricht oder Bewerbung an unseren Küchenchef Ludger Ferber-Thiel: l.thiel@seehoernle.de.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!

Seehörnle - Hotel und Gasthaus

Hörnliweg 14
78343 Gaienhofen-Horn
www.seehoernle.de

Das Seehörnle ist Teil der Integrationsbetriebe Caritas Konstanz gemeinnützige GmbH und Mitglied im Verbund der Embrace Hotels.