

Kollegial. Kompetent. Kastens.



Die richtige Würze für Ihre Karriere finden Sie bei uns – als

Chef de Partie (m/w/d)

Was wir bieten:

- Übertarifliche Bezahlung
- Eine dreimonatige Einarbeitungsphase
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Schulungen und Trainings
- Attraktive Mitarbeiterrabatte
- Zuschuss zur GVH-Monatskarte

Was Sie mitbringen:

- Zubereitung von Beilagen, Saucen oder Desserts
- À-la-carte-Geschäft sowie Tagungs- und Bankettbereich
- Beteiligung an kreativen Prozessen in der Küche
- Auswahl und Verarbeitung hochwertiger Produkte

Was wir erwarten:

- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch
- Einschlägige Berufserfahrung
- Kreativität und handwerkliches Geschick
- Organisationstalent und wirtschaftliche Arbeitsweise
- Begeisterung für ein Luxushotel

Unsere Head of Human Resources Andrea Oberheide, freut sich auf Ihre Bewerbung per Post oder E-Mail:

Kastens Hotel Luisenhof, Luisenstraße 1-3, 30159 Hannover, karriere@kastens-luisenhof.de

Bei uns ist Ihr Talent zu Hause. Ergreifen Sie Ihre Chance auf
www.kastens-luisenhof.de/karriere



KASTENS HOTEL LUISENHOF

