



Unser zauberhafter Ort sucht Sie als:

Frühstückskoch (m/w/d)

Als Vier-Sterne-Superior Haus, gelegen in erstklassiger Lage mitten im Grünen und doch stadtnah – verzaubern und überraschen wir täglich unsere Gäste auf höchstem Qualitätsniveau.

96 Zimmer, 6 Tagungsräume mit Platz für Business-veranstaltungen und Privatfeiern, unser à-la-carte-Restaurant Finch und die Hotelbar No.18, werden von unseren rund 80 Mitarbeitenden betreut.

Wir suchen SIE, eine Persönlichkeit, welche mit Leidenschaft und Herz unseren zauberhaften Ort bereichert und für einen guten Start in den Morgen sorgt.

Unsere Investiton in Sie:

Herzlichkeit, Authentizität, Professionalität

- Werteorientierte Unternehmensphilosophie: Flache Hierarchien & Transparenz in der Unternehmensführung
- Gelebte Nachhaltigkeit: Ausgezeichnet mit höchstem Green Sign Level 5
- Eigener Unternehmenscoach
- Unbefristete Arbeitsverträge in einem wirtschaftlich sicheren Umfeld
- Gesunde, vergünstigte Mitarbeiterverpflegung
- Leistungsorientiertes Gehalt
- Interne & externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- Individuelle Geschenke zu persönlichen Anlässen
- Digitales Zeiterfassungssystem und geregelte Arbeitszeiten
- Gemeinsam als Team: Wasenbesuch, Sommerfest, Weihnachtsfeier
- Wir fördern individuelle Persönlichkeiten und legen Wert auf interne Karrieremöglichkeiten



Wie Sie uns begeistern können:

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch / Köchin oder bringen Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position in der gehobenen Hotellerie mit sich.
- Ihre Begeisterung spiegelt sich in Ihrem Teamspirit wieder. Sie lieben was Sie tun und arbeiten dabei eigenständig, hochmotiviert, loyal und begeistern mit Ihrer ausgeprägten Innovationsfreude und Kreativität.
- Sie handeln verantwortungsbewusst, arbeiten mit großer Flexibilität und einem hohen Maß an wirtschaftlicher und qualitätsbewusster Arbeitsweise eng mit dem F&B Team zusammen.
- Engagement, Ausdauer und Belastbarkeit sind für Sie selbstverständlich. Ein gepflegtes Äußeres und gute Umgangsformen setzen wir voraus.

Ihr Aufgabengebiet

- Sie unterstützen unser Küchenteam und sind verantwortlich für einen reibungslosen Ablauf Ihres Postens.
- Dabei sind Sie für die Einarbeitung und Anleitung neuer Mitarbeitenden sowie der Auszubildenden verantwortlich und halten jederzeit Sauberkeit, Mise en Place und HACCP- Richtlinien ein.
- Große Service- und Qualitätsorientierung ist für Sie selbstverständlich. Neben der Zubereitung der Frühstücksspeisen unterstützen Sie das Küchenteam bei Vorbereitungsarbeiten und sind mitverantwortlich für die Warenannahme und ordnungsgemäße Lagerung.

Das sagt das Waldhotel Stuttgart- Team:

„Wir wünschen uns eine freundliche und kompetente Persönlichkeit, welche in den Morgenstunden verantwortungsbewusst und eigenständig arbeitet und das mit einem Lächeln im Gesicht!“



Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!

Waldhotel Stuttgart GmbH
Guts-Muths-Weg 18, 70597 Stuttgart
Ansprechpartnerin:
Frau Brigitte Metzger
Telefon: +49 711 18572 105
bewerbungen@waldhotel-stuttgart.de
www.waldhotel-stuttgart.de

