



Koch/Köchin

Im historischen Städtchen Regensburg mit traumhafter Aussicht steht ein modernes Relais & Châteaux Hotel mit 9 Zimmern & Suiten, Restaurant, Terrasse und Seminarräumen. Sanft in die historische Altstadt eingebettet steht das Hotel-Bijoux mit regionaler und internationaler Ausstrahlungskraft. Gehobene, kreative Gastronomie gepaart mit modernster Infrastruktur und einem ausgeklügeltem Servicemix macht einen Besuch bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Wir sind:

Kreativ | Exakt | Präzise | Ordentlich
Handwerker | Tüftler | Wissenshungrig | Ökologisch
Hilfsbereit | Zuvorkommend | Humorvoll
Respektvoll mit Menschen und Lebensmittel

Ihre Aufgaben:

Als Teil eines kleinen, familiären Teams sind Sie ein leidenschaftliche/r, kreative/r Köchin/Koch und Frohnatur. Sie übernehmen gerne Eigeninitiative und Verantwortung. Sie leben unsere Philosophie „Coming Home to Friends“ und sorgen so mit viel Engagement und herzlicher Hingabe für das leibliche Wohl unserer Gäste. Durch Ihre herzliche, offene Art sorgen Sie für gute Stimmung und tragen aktiv zu einem guten Teamspirit bei.

Ihr Profil

Sie haben die Lehre als Koch/Köchin abgeschlossen und haben ein paar Jahre Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie sammeln können. Sie sind offen für Neues und wollen Ihre Fachkenntnisse in einer neuen Umgebung vertiefen und weiterentwickeln. Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt und können auf allen Posten in der Küche eingesetzt werden.

Voraussetzungen:

- Führerausweis Kategorie B
- Kreativität
- ausgesprochener Ordnungssinn und Organisationstalent
- Kooperations- und Teamfähigkeit
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Lernbereitschaft und Motivation
- Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit
- sehr gute Umgangsformen und ein gepflegtes Erscheinungsbild
- sicheres und freundliches Auftreten
- selbstständiges Arbeiten

Wir bieten:

- Montag, Dienstag frei
- Mitgliedschaft Relais & Châteaux

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an gloser@kroneregensberg.com