



Chef Patissier/Patissier (m/w)

Zaubern Sie für unsere Gäste raffinierte Desserts, verführerische Kuchen und Torten oder entfalten Sie Ihr Können bei der Herstellung sündiger Pralinen.

Bringen Sie mit unserem Küchenchef die Menüfolge zu einem krönenden Abschluss.

Eine anspruchsvolle und vielseitige Aufgabe mit Raum für eigene Ideen und die Möglichkeit zur persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung wartet auf Sie.

Was wir von Ihnen erwarten:

- 👑 Eine abgeschlossene Ausbildung zum Konditor/ Patissier oder Koch mit Erfahrung im Bereich Patisserie
- 👑 Mindestens 1 Jahr Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- 👑 Flexibilitär, Belastbarkeit und Teamgeist
- 👑 sehr gute Produktkenntnisse
- 👑 selbständige und verantwortungsvolle Arbeitsweise
- 👑 Einsatzbereitschaft, Freundlichkeit.

Was wir Ihnen bieten:

- 👑 ein Team, das Spaß bei der Arbeit hat
- 👑 Arbeiten im gehobenen, internationalen Hotelumfeld
- 👑 spannende, facettenreiche Arbeitstage
- 👑 eine 5-Tage-Woche mit zwei freien Tagen (nicht zwangsläufig am Wochenende)
- 👑 Weihnachts- und Urlaubsgeld nach Tarif
- 👑 kostenfreie Arbeitskleidung inkl. Reinigung
- 👑 Verpflegung und Getränke (Sachbezugsregelung)
- 👑 Mitarbeitersommerfest und Kick Off Party
- 👑 günstige Übernachtungspreise in Partnerhotels