

KÜCHENHILFE m/w/d

GENUSS WELT

in Vollzeit und Teilzeit, auch Quereinsteiger:innen

Die Seeberger Genusswelt macht die geschmackvolle Welt von Seeberger in ihrer ganzen Vielfalt als einzigartiges Genuss-Konzept erlebbar: Shop, Café mit Terrasse (200 Plätze), Restaurant (70 Plätze), sowie ca. 250 m² Tagungs-/Eventräume (bis 250 Plätze) und vieles mehr.

Die Marke Seeberger steht für Qualität, Nachhaltigkeit, Verantwortung! Für diese Versprechen suchen wir Dich.



Deine Aufgaben:

- Unterstützung bei der Zubereitung von Speisen
- Essensausgabe während der Essenszeiten
- Saubere und ordentliche Handhabung von Lebensmitteln
- Mitverantwortung für die Küchen- und Lagerhygiene
- Reinigen und desinfizieren der gesamten Küchenbereiche

Das zeichnet Dich aus:

- Küchenbezogener Hintergrund und erste Erfahrungen in der Gastronomie wären wünschenswert
- Gepflegtes Erscheinungsbild sowie ein freundliches und sicheres Auftreten
- Selbständige Arbeitsweise und Verlässlichkeit
- Hohes Qualitätsbewusstsein
- Auge für Sorgfalt und Hygiene
- Teamfähigkeit, Loyalität, Ehrlichkeit
- Gute Deutschkenntnisse

Wir bieten Dir:

- Ein modernes Arbeitsumfeld und ein motiviertes, engagiertes Team
- Geregelte Arbeitszeiten im Schichtdienst
- Elektronische Zeiterfassung mit Jahresarbeitszeitkonto
- 30 Tage Jahresurlaub
- Arbeitskleidung wird kostenfrei gestellt und gereinigt
- Kostenfreies Mittagessen, auch für Vegetarier und Veganer
- Mineralwasser und immer den besten Kaffee und Tee kostenfrei
- Personalrabatt im Genussmarkt, Café sowie Gästrestaurant

Der Mensch steht im Vordergrund: Fair, sympathisch, mit gegenseitigem Respekt

Bewirb Dich jetzt per E-Mail an: job@seeberger-genusswelt.de