

Wir suchen zur Komplettierung unseres Küchen-Teams:

zum frühestmöglichen Eintrittstermin einen zuverlässigen

Commis de Cuisine (m/w/d)

in Vollzeit.

Das Lind Hotel liegt an der Ems und am Beginn der historischen Altstadt des staatlich anerkannten Erholungsortes Rietberg. Mit unseren 80 komfortabel eingerichteten Zimmern und Suiten, einem Restaurant mit attraktiver Sonnenterrasse sowie einem großzügigen Vital- und Wellnessbereich überzeugen wir unsere Gäste.

In unseren zwei traumhaften Veranstaltungslocations werden jedes Jahr zahlreiche Events gefeiert – vom runden Geburtstag bis hin zum schönsten Tag des Lebens!







Worauf Sie sich bei uns freuen können:

- **Ein krisensicherer Arbeitsplatz** durch solventen Mutterkonzern.
- **Faire und leistungsgerechte Bezahlung**, auch über Tarif. Individuell berechnet und auf Grundlage Ihrer Erfahrung und Kompetenzen.
- **Unbefristeter Arbeitsvertrag**, denn wir möchten eine Zusammenarbeit auf Dauer.
- **Weihnachts- und Urlaubsgeld.**
- **Boni für „Mitarbeiter werben Mitarbeiter“**. Sie kennen noch jemanden, der zu uns passen würde? Nach vollendeter Probezeit erhalten Sie einen attraktiven Bonus ausgezahlt.
- **Mitarbeit in einem familiären Arbeitsumfeld**. Ihre Kolleg*innen, ein wertschätzendes und loyales Team.
- **Frühzeitige und gerechte Dienstplanung unter Berücksichtigung von Ausgangswünschen**.
- **Abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit**, mit der Möglichkeit, eigene Ideen mit einzubringen und das Arbeitsumfeld mitzugestalten. Wir freuen uns über Ihre Ideen!
- **Elektronische, minutengenaue Zeiterfassung**. Transparenter Umgang mit Ihren exakten Dienstzeiten.
- **Buchungsvorteile bei „Personights“**. Übernachten Sie in teilnehmenden Hotels zur günstigen „Personights“-Rate.
- **Teilnahme an "corporate benefits"**.
- Gerne unterstützen wir Sie tatkräftig bei der Suche nach der passenden Wohnung.

Ihre Aufgaben bei uns im Team:

- Selbständige Organisation des zugewiesenen Postens
- Reibungslose Zusammenarbeit mit allen anderen Kollegen und Abteilungen
- Sorgfältige Zubereitung von Speisen nach Rezeptur, Anrichten und Garnieren
- Einhaltung der HACCP-Richtlinien
- Hygiene und Sauberkeit
- Sicherstellung eines reibungslosen Arbeitsablaufs
- Anleiten von Auszubildenden

Sie passen perfekt zu uns, wenn:

- Sie über eine abgeschlossene Kochausbildung verfügen oder bereits mehrere Jahre Berufserfahrung in diesem Bereich sammeln konnten.
- Sie Verantwortung übernehmen und Ihre KollegInnen motivieren und unterstützen.
- Das Auge zum Detail Ihre Fähigkeiten abrundet.
- Sie Leidenschaft für das Kochen haben und höchste Ansprüche an Ihre eigene Arbeit stellen.
- Einsatzbereitschaft und Loyalität zu Ihren Eigenschaften gehören.
- Sie als Teamplayer gerne mit anderen Teamplayern arbeiten möchten.

Werden Sie Teil unseres Teams, wir freuen uns auf Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen.

Lind Hotel GmbH
Am Nordtor 1
33397 Rietberg
Frau Maria Villalon
Direktionsassistentin
05244 - 700 10 59
m.villalon@lind-hotel.de
www.lind-hotel.de



Wir freuen uns auf Sie!

