



Wir suchen Dich als

unseren neuen
Chef de Partie (m/w/d)
für unsere Hausgäste



Es wäre schön, ...

...wenn Du eine abgeschlossene Berufsausbildung zur Köchin bzw. Koch hast.

Was Du bei uns erwarten darfst,

ist eine faire Bezahlung über den Tariflöhnen. Dazu zahlen wir Dir auch Sonn- & Feiertagszuschläge, die derzeit steuerfrei sind.

Damit es Dir im Alter gut geht, bieten wir Dir nach einem Jahr auf unsere Kosten eine Altersvorsorge an – die Kosten dafür übernehmen wir komplett.

Das Frühstück, Mittag- und Abendessen ist für Dich umsonst - natürlich alles in Bio Qualität.

Bei uns kannst Du auch Dein „Wunschfrei“ mitteilen und wir versprechen Dir, dass wir unser Bestes geben, um Dir das zu ermöglichen.

Deine Aufgaben in unserem Bio Gasthof Post

Du wirst Teil unseres Küchenteams und kochst mit hochwertigen Lebensmitteln im einzigen Bio Restaurant von Mittenwald.

Dein Posten ist dein Reich und Du hast alles fest im Griff.

Du unterweist Lehrlinge geduldig, sodass sie zu den Besten der Besten werden.

À la carte und Halbpension sind dir absolut vertraut.

HACCP ist für dich keine russische Raumstation.

Du weißt genau, wie man bestimmte Waren wie rohe Eier lagert und wo man diese einkauft.

Du bist jemand, der großen Wert auf die Zubereitung erstklassiger Gerichte legt und sich darum kümmert, dass unsere Gäste nicht nur zufrieden, sondern glücklich sind.

Wir würden uns freuen, Dich in unserem Küchenteam zu begrüßen.

Schicke uns einfach eine E-Mail an g.rademacher@posthotel-mittenwald.de

Du kannst auch Frau Rademacher gern unter **08823 9382 335** anrufen, wenn Du weitere Fragen hast.

www.biorestaurant-mittenwald.de

