

Leitung Frühstücksküche (m/w/d) im Ostsee Resort Damp in Vollzeit

Ostsee Resort Damp – unser Wikinger Themen Resort

Mit durchschnittlich 360.000 Übernachtungsgästen pro Jahr ist das Ostsee Resort Damp einer der größten Freizeitanbieter in Schleswig-Holstein. Das Resort verfügt über mehr als 2.000 Betten und bietet seinen Gästen und Besuchern einen Wellness- und Saunabereich auf 4.000 qm sowie ein Tagungs- und Congress Centrum für bis zu 1.100 Personen. Zudem steht für Freizeitaktivitäten neben fünf unterschiedlichen Gastronomiebetrieben ein Fun & Sport Center mit eigener Indoor Beachhalle sowie ein Entdeckerbad bereit. Die ostsee resort damp GmbH ist ein Unternehmen der VAMED.

Wir suchen Dich, wenn Du...

- Erfahrungen in der Gastronomie bzw. Küche sammeln konntest.
- hochwertige Produkte liebst und diese kreativ im Frühstücksbereich (z.B. Frontcooking von diversen Eierspeisen) einsetzen willst.
- Wert auf eine Hands-On-Mentalität legst und dein Team tatkräftig unterstützt.
- Führungsqualitäten mitbringst und du strukturiert arbeitest.
- Wert auf Sauberkeit sowie Ordnung legst und die gültigen HACCP-Richtlinien kennst.
- gästeorientiert bist und dir die Zufriedenheit derer am Herzen liegt.
- gemeinsam mit dem Unternehmen den Nachhaltigkeitsgedanken weiter ausbauen willst.
- gute Deutschkenntnisse vorweisen kannst.
- engagiert, belastbar und flexibel bist.

Dafür bieten wir Dir...

- Zugriff auf die Möglichkeiten und Ressourcen eines großen Unternehmens.
- je nach Qualifikation ein faires Gehalt.
- Weihnachts- und Urlaubsgeld.
- einen unbefristeten Arbeitsvertrag.
- Unterstützung bei der Suche nach deiner geeigneten Unterkunft.
- Vergünstigungen an unserem Standort sowie bei der Mitarbeiterverpflegung.
- einen Arbeitsplatz direkt am Strand und Meer.

Wir haben Dein Interesse geweckt, ...

dann komm zu uns ans Meer, bring frischen Wind in unsere Gastronomie und unterstütze uns als Leitung Frühstücksküche in Vollzeit.

Bewerben kannst Du Dich mit Deinen vollständigen Unterlagen und dem frühestmöglichen Eintrittstermin per Mail an jobs@damp.de z.Hd. v. Julia Kahl, Personalabteilung.