

Auszubildende Köche (m/w/d) im Ostsee Resort Damp

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.

Deine Ausbildung umfasst:

- Herstellung von Speisen für Menüs und Buffets sowie à la carte Gerichte
- Unterstützung der einzelnen Küchenposten und deren Postenchefs
- Beaufsichtigung von Buffets
- Beratung der Gäste
- Sicherstellung von hoher Qualität bei der Arbeit
- Verantwortung für Sauberkeit und Ordnung in der Küche
- Arbeiten nach der HACCP Ordnung
- F&B-Lagerwirtschaft: Einblick in die Lagerhaltung, Warenannahme und –einlagerung nach dem FiFo-Prinzip
- Berufsschule: Besuch der Berufsschule und konzentrierte Teilnahme sowie das Führen eines Berichtheftes
- Teilnahme an Schulungen und Weiterbildungen

Wir suchen Dich, wenn Du...

- gerne Verantwortung übernimmst.
- Gastgeber aus Leidenschaft bist.
- ein echter Teamplayer bist.
- gute Deutschkenntnisse vorweisen kannst.
- engagiert, belastbar und flexibel bist.

Dafür bieten wir Dir...

- Zugriff auf die Möglichkeiten und Ressourcen eines großen Unternehmens.
- Weihnachts- und Urlaubsgeld.
- 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 Küchen und werde Teil des Dampland-Teams. Bewerben kannst Du Dich mit Deinen vollständigen Unterlagen per Mail an jobs@damp.de z.Hd. v. Theresa Skradde, Personalabteilung.