

**Commis de cuisine (m/w/d) im Ostsee Resort Damp in Vollzeit zum nächstmöglichen Zeitpunkt**

**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...**

- Kochen als deine Leidenschaft verstehst.
- kreativ bist und dich bei Kartenbesprechungen mit einbringen möchtest.
- dich mit der Pflege im Kühlhaus sowie der Waren und der Qualitätskontrolle (z.B. Kontrolle der Haltbarkeit) auskennst.
- die Übersicht über dein Arbeitsumfeld und die Sauberkeit an deinem Posten nicht verlierst.
- gegenüber deinen Kollegen und den Vorgesetzten ehrlich und loyal bist.
- vorzugsweise eine abgeschlossene Ausbildung sowie Erfahrungen in der Gastronomie 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 Küchen und unterstütze uns als Commis de cuisine (m/w/d) in Vollzeit auf 40 Stundenbasis.

Bewerben kannst Du Dich mit Deinen vollständigen Unterlagen und dem frühestmöglichen Eintrittstermin per Mail an [jobs@damp.de](mailto:jobs@damp.de) z.Hd. v. Theresa Skradde, Personalabteilung.