

## **Küchenchef (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.
- bei der Neugestaltung von Speisekarten sowie Menüs und Buffets kreativ bist.
- mit der Umsetzung und Dokumentation von HACCP Richtlinien vertraut bist.
- anhand der Kalkulation Warenbestellungen tätigen kannst
- die Profitabilität des Küchenbereiches im Auge hast.
- dich mit FiFo, MHD und VHD auskennst und dieses bei deiner Arbeit berücksichtigst.
- gegenüber deinen Kollegen und den Vorgesetzten ehrlich, loyal und menschlich bist.
- eine abgeschlossene Ausbildung und bereits einschlägige Erfahrungen in der Gastronomie vorweisen kannst.
- engagiert, belastbar und flexibel bist.
- in deinem Beruf nicht nur Arbeit, sondern auch dein Hobby siehst.

### **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 Küchenchef 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.