

Commis de Cuisine (m/w/d)

ab sofort | Vollzeit / Teilzeit | VILA VITA Marburg GmbH

Das vielfach prämierte Sterne-Restaurant Marburger Esszimmer trägt als Teil der VILA VITA Marburg zu einer vielfältigen Genießerwelt bei. Mit verschiedenen Eventlocations und Restaurants bietet die VILA VITA Marburg vielseitige und einzigartige Arbeitsplätze in der Mitte von Hessen. Um den anspruchsvollen Herausforderungen einer hochwertigen Gastronomie und Hotellerie sowie kulinarischer Veranstaltungen der Spitzenklasse gerecht zu werden, suchen wir tatkräftige Unterstützung. Werden Sie Teil unseres Teams, unseres Erfolges und erleben Sie, was es bedeutet, innovativ, kreativ und eigenverantwortlich zu arbeiten.

DAS BIETEN WIR IHNEN

- Um bei der Arbeit alles geben zu können, brauchen wir Erholungsphasen. Deshalb gönnen wir uns 30 Tage Urlaub im Jahr – und keinen Tag weniger. Ihren Urlaubsplänen steht also nichts im Weg!
- Neu in Marburg und noch keine Bleibe? Wir lassen Sie nicht im Regen stehen. Für die Übergangszeit haben Sie die Möglichkeit, eine Mitarbeiterwohnung zu ergattern. Lassen Sie uns darüber sprechen und wir schauen, was wir tun können
- Wir bieten Schulungen und Weiterbildungen, damit jeder die Chance hat, sich weiterzuentwickeln
- Jährliche Mitarbeitergespräche sind Ehrensache
- Jahressonderzahlung? Garantiert! Vermögenswirksame Leistungen und betriebliche Altersvorsorge? Klar!
- Unsere Mitarbeitererevents sind keine Pflichtveranstaltungen, aber Sie sind herzlich eingeladen
- Family & Friends Rate: Nicht nur Sie, sondern auch Ihre Familie und Freunde profitieren von Vergünstigungen in unserem Hotel in Marburg
- Bei uns wird's nie langweilig – nicht mal am Mittagstisch. Unsere Mitarbeiteressen sind nicht nur lecker, sondern auch abwechslungsreich
- Mit Ihrem eigenen JobRad sind Sie nicht nur flexibel, sondern auch umweltschonend und schnell auf der Arbeit und wieder zuhause

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

- Unterstützung des Küchenteams bei der Zubereitung und Präsentation von Speisen
- Vorbereitung von Speisen unter Anleitung des Chef de Partie
- Sicherstellung einer hohen Qualität und Konsistenz der Gerichte gemäß den Standards des Marburger Esszimmers
- Teilnahme an Schulungen
- Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsstandards in der Küche sowie ordnungsgemäße Lagerung von Lebensmitteln und Arbeitsgeräten

DAS SOLLTEN SIE MITBRINGEN

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder vergleichbare Qualifikation in der Gastronomie
- Erste Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und einem à la carte Restaurant
- Leidenschaft fürs Kochen und den Umgang mit hochwertigen Produkten
- Teamorientierte Arbeitsweise und ausgezeichnete Kommunikationsfähigkeiten
- Belastbarkeit und die Fähigkeit, auch unter Druck einen hohen Qualitätsstandard aufrechtzuerhalten

- Flexibilität hinsichtlich der Arbeitszeiten, einschließlich Abend- und Wochenenddienste
- Gute Deutschkenntnisse, weitere Sprachen von Vorteil

HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

Dann schicken Sie Ihre Bewerbung inkl. Lebenslauf und Qualifikationen an **bewerbung@vilavita.com**. Sie haben Fragen? Die beantwortet unsere Personalabteilung gerne. Rufen Sie einfach unter **06421 6005 122** an. Wir freuen uns auf Sie!