

Wir suchen motivierte Menschen, die ihre Leidenschaft zum Beruf und Gäste glücklich machen möchten.

GESUNDHEIT ERLEBEN
Vier Sterne genießen.



KOCH/BEIKOCH (m/w/d) in Voll- oder Teilzeit

Sie sind Koch/Köchin aus Leidenschaft? Guter Geschmack und zufriedene Gäste sind Ihre Motivation? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung – egal ob mit Berufserfahrung, frisch nach der Ausbildung oder als Wiedereinsteiger.

Das Kurzentrum Waren (Müritz) ist ein Vier-Sterne Gesundheitshotel im Herzen der Mecklenburgischen Seenplatte. Es bietet Ihnen ein attraktives Arbeitsumfeld, in dem Sie mit Ihrem Know-how und Ihrer Herzlichkeit Gästen einen unvergesslichen Gesundheits- und Verwöhnurlaub bereiten. Arbeiten Sie mit Leidenschaft und Freude in einem motivierten Team mit angenehmem Klima, nutzen Sie vielfältige Mitarbeiter-Benefits und die Möglichkeit zur persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung. Kommen Sie in unser Team!

Wir bieten:

- Saisonunabhängige Ganzjahresstelle, je nach Absprache in Voll- oder Teilzeit
- Angemessene Bezahlung entsprechend Ihrer Qualifikation und Berufserfahrung
- Feiertags- und Sonntagszuschläge, Zahlung von steuerfreien Vorteilen
- Kostenlose Verpflegung (Frühstück, Mittag, Abendessen) inkl. Wasser, Kaffee, Tee
- 5-Tage-Woche mit planbaren und familienfreundlichen Arbeitszeiten (Restaurantbetrieb mit festen Verpflegungszeiten täglich bis 19.30 Uhr, kein À-la-carte-Geschäft)
- Intensive Einarbeitung, begleitet durch einen Mentor
- Urlaub auch während der Sommermonate
- Bereitstellung der Arbeitskleidung (Jacken)
- Unterstützung berufsbezogener Weiterbildungen
- Regelmäßige Personalveranstaltungen
- Vergünstigungen in unseren Partnerbetrieben
- Nutzung der hauseigenen Infrastruktur mit Arztleistungen und medizinischen Checks
- Rabatte auf Therapien und kosmetische Anwendungen im Haus
- Kostenlosen Parkplatz in unserer Tiefgarage und Hilfe bei der Wohnungssuche bei Bedarf

Ihr Profil:

- Sie haben optimalerweise eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch (m/w/d) bzw. als ambitionierter Quereinsteiger den Willen zur Qualifikation und entsprechende Erfahrungen
- Idealerweise bringen Sie Interesse am und Erfahrungen im Umgang mit speziellen Ernährungsformen (z. B. Fasten) mit oder verfügen bereits über eine Weiterbildung zum Diätkoch (keine Bedingung)
- Sie besitzen eine ausgeprägte Dienstleistungsorientierung sowie ein hohes Maß an Engagement und Qualitätsbewusstsein
- Sie verfügen über sichere Kenntnisse im Umgang mit Lebensmittelhygienevorschriften gemäß HACCP
- Sie arbeiten gern eigenverantwortlich und leben zugleich den Teamgedanken
- Sie verfügen über gute Umgangsformen und ein gepflegtes Erscheinungsbild

Ihre Aufgaben:

- Fachgerechtes Zubereiten und Anrichten von Speisen
- Gewährleisten eines reibungslosen Küchenablaufs
- Kontrolle der Sauberkeit (HACCP) im gesamten Küchenbereich
- Unterstützung bei der Kontrolle der Wareneingangslieferungen
- Der sorgfältige Umgang mit allen Arbeitsmaterialien ist für Sie eine Selbstverständlichkeit

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung bitte per Post oder E-Mail an das

Kurzentrum Waren (Müritz) | Direktionsassistentin Martina Schmidt | Am Kurpark 2 | 17192 Waren (Müritz)
E-Mail: bewerbung@kurzentrum-waren.de | Telefon: 03991 1824-0

Ihre Bewerbung wird ausschließlich für den Prozess des Auswahlverfahrens verwendet. Nach Stellenbesetzung oder im Fall einer Absage werden Ihre E-Mails gelöscht, Ihre Unterlagen vernichtet oder mit beigefügtem frankierten Rückumschlag an Sie zurück versandt.