

Das **Hotel an der Therme Bad Orb** ist ein elegantes Domizil in grüner Parklandschaft, direkt verbunden mit der futuristischen Toskana Therme und steht für Verwöhn-Momente zwischen zeitgemäßem Komfort, erstklassiger Kulinarik und entspannenden Wellness-Angeboten.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ab sofort eine/n

Koch/Chef de Partie (m/w/d)

in Vollzeit (40 Stunden pro Woche).

Was wir bieten:

- eigenverantwortliches Arbeiten in einem interessanten Tätigkeitsumfeld
- flache Hierarchien in einem dynamischen und motivierten Team
- einen sicheren Arbeitsplatz in einem wachsenden Unternehmen
- zahlreiche Vergünstigungen im Unternehmensverbund Toskanaworld
- kostenfreie Getränke (Kaffee, Tee, Mineralwasser und Apfelsaft)
- vergünstigte Mitarbeiterverpflegung
- kostenlose Mitarbeiter-Parkplätze

Was Sie mitbringen:

- abgeschlossene Küchenausbildung mit mehrjähriger Erfahrung oder Berufserfahrungen in ähnlicher Position
- Organisationstalent
- Flexibilität und Einsatzbereitschaft, Stresstoleranz
- Positive Ausstrahlung und Teamgeist
- Kostenbewusstsein
- Kreativität

Was Sie bei uns realisieren:

- Zubereitung von Speisen für das à la carte - und Bankettgeschäft
- Ausprobieren von neuen Gerichten
- Mise-en-place und selbständige Organisation des Arbeitsplatzes
- Lagerung und Kontrolle der Lebensmittel unter Einhaltung der HACCP-und Sicherheitsstandards
- Einarbeitung und Betreuung von neuen Mitarbeitern und Auszubildenden

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder per E-Mail:

Hotel an der Therme Bad Orb
Thorsten Deubert - Küchenleiter
Horststr. 1
63619 Bad Orb
Tel: 06052 880
kuechenleitung@kurhotel-bad-orb.de