

Freier Arbeitsplatz Koch (m/w/d) Vollzeit



Das Schlosshotel Klink, direkt an der Müritz gelegen, gehört zu den bekanntesten Schosshotels in Mecklenburg-Vorpommern.

Das Hotel verfügt über 106 Zimmer & Suiten, einem Wellnessbereich mit Panoramawchwimmbad, das Restaurant „Garten Eden“ mit 60 Sitzplätzen, dem bürgerlichen „Ritter-Artus-Keller“ mit 80 Sitzplätzen sowie weiteren gastronomischen Einrichtungen wie der Schloss-Bar.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n:

Chef de Partie (m/w/d) Vollzeit

Was wir Ihnen bieten:

- leistungsgerechte Entlohnung mit Zuschlägen
- Urlaub auch in den Sommermonaten möglich
- Attraktive Mitarbeitertarife in derzeit 24 Hotels in Deutschland, Österreich und den USA
- Rabatte bei Übernachtungen in über 450 Hotels deutschlandweit
- Mitarbeitercard mit Sonderzahlungen zu besonderen Anlässen u.Ä.

Das wünschen wir uns von Ihnen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Beikoch
- Sicheres Fachwissen und praktische Kenntnisse
- Hohes Qualitäts- und Kostenbewusstsein
- ein hohes Maß an Eigenmotivation
- Flexibilität, Teamfähigkeit, Engagement und Selbstständigkeit

Zu Ihren Aufgabengebieten zählen:

- Zubereitung und Anrichten sämtlicher Speisen für unsere à la carte Restaurants
- Zubereitung und Anrichten von Buffets und Menüs
- Kostenbewusstes Arbeiten
- Sorgsamer, korrekter Umgang mit den zur Verfügung gestellten Arbeitsmitteln und Produkten
- Kenntnisse des Speiseangebots und deren Zubereitungsart
- Einhaltung von Hygienevorschriften laut HACCP

Für Fragen zu diesem Stellenangebot steht Ihnen Frau Lison unter den angegebenen Kontaktdaten zur Verfügung.

Bewerbungen an:

Frau Lison

personal@schlosshotel-klink.de

Privathotels Dr. Lohbeck GmbH & Co. KG

[Seehotel Schloss Klink](#)

Schlossstraße 6

17192 Klink

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir schriftliche/postalische Unterlagen nicht zurücksenden sowie Fahrkosten und sonstige Kosten im Zusammenhang mit dem Vorstellungsgespräch nicht erstatten.



—

Weitere Arbeitsstelle im Seehotel Schloss Klink an der Müritz

- [Stellv. Restaurantleiter \(m/w/div.\)/ Demi Chef de rang](#)
- [Chef de Partie \(m/w/d\) Vollzeit](#)
- [Mitarbeiter an der Rezeption \(m/w/d\)](#)