



ICH BIN DER

GLÜCKLICHSTE MENSCH

AUF DER WELT

WENN ICH KOCH!

- unbekannt-

Wenn dieser Satz von Dir sein könnte, dann suchen wir Dich!

Wir – das ist das charismatische Team des 4* Golden Tulip Hotel Olymp in Eching vor den Toren Münchens. In unsere Haus trifft familiäre Gastlichkeit mit herzlichem Service auf einen modernen Führungsstil mit manch unkonventioneller Idee.

Wir suchen ab sofort einen kochverrückten und motivierten

CHEF DE PARTIE m/w

Wie sieht Dein Tag bei uns aus?

- Guten-Morgen-Kaffee (ja, wir haben auch Tee...) Danach wird aber im Schichtbetrieb gearbeitet:
- Zubereitung von traditionellen und modernen Gerichten im á la carte Geschäft.
- Auch unsere Tagungsgäste freuen sich auf eine kulinarische Abwechslung neben der Arbeit.
- Mis-en-place ist für Weicheier? Stimmt, aber trotzdem gehört es auch bei uns zur Basis!
- Du optimierst die Arbeitsabläufe. Umso früher hast Du Feierabend!
- Einhaltung und Überwachung sämtlicher Hygienevorschriften sind für Dich selbstverständlich.

Was hast Du in deinem Koffer?

- Du hast Spaß am Job und kannst auch Spaß verbreiten.
- Du bist mit Leib und Seele Koch/Köchin.
- Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin.
- Du hast den Mut, neue Ideen umzusetzen? Wir stärken Dir den Rücken, wenn das mal nicht optimal läuft!
- Sauberkeit, Hygiene und strukturiertes Arbeiten verstehen sich für Dich von selbst.
- Du bist begeisterungsfähig und kannst das Team mitreißen.

Unsere Speisekarte enthält **kreative Vorspeisen**, Suppen und Hauptgerichte, sowie **bayerische Klassiker**, unseren **hochwertigen Steakbunkasten** und **unwiderstehliche Desserts**. Wir kochen selbst mit **frischen Zutaten** und machen alle **Soßen, Dressings, Fonds und Dips selbst!** Bei der Mitgestaltung unserer abwechslungsreichen Gerichte kannst Du Deine **Individualität** und **Kreativität** mit einbringen. Wir freuen uns auf Deine frischen Ideen!

Was legen wir obendrauf?

Mitarbeiter mit **Persönlichkeit** und Interessen über Ihr Aufgabengebiet hinaus sind die **Basis unseres Erfolgs**. Daher ist es uns sehr wichtig, **Fähigkeiten** zu entwickeln und **Talente zu fördern**.

Du hast Bock auf einen **Gemüseschnitzkurs**? **Gerne!** Unsere Gäste freuen sich über Deine ansprechend und kreativ dekorierten Buffets.

Hier einige der Vorteile, die unsere Mitarbeiter genießen:



Vollpension

Frühstück, Mittag- und Abendessen im Team



Rabatt

Mitarbeiterrabatte und Corporate Benefits



Party

Teamevents und Firmenfeiern



Unterkunft

bezahlbare Unterkunft auf Wunsch und nach Verfügbarkeit



Weiterbildung

Trainings, Coachings und Teambuilding



Wellness

freie Nutzung unserer Fitness- und Wellnessbereiche

Jetzt schick uns einfach Deine Bewerbung, und dann begrüßen wir **Dich** hoffentlich bald mit einem herzlichen

Willkommen im Team!



Unsere Küchenchefs:
Chris Wiese &
Constantin Anghel



GOLDEN TULIP



Hotel Olymp GmbH & Co. KG
Wielandstraße 3
85386 Eching bei München

HOTEL OLYMP ECHING

info@goldentulipolymp.de