



## **Best Western Hotel Heidehof**

Die einzigartige Landschaft der Lüneburger Heide ist eine der bedeutendsten Tourismusattraktionen in Norddeutschland. Das 4\*\*\*\* BEST WESTERN Hotel Heidehof liegt in idyllischer Lage in der südlichen Lüneburger Heide im "Naturpark Südheide " nahe der Städte Celle und Hannover. Das Hotel verfügt über 104 Zimmer, 12 Tagungsräume für bis zu 195 Personen, ein à la carte Restaurant, ein Tagungsrestaurant, sowie eine Grillterrasse, eine Hotelbar, eine Bierstube und einen Bankettsaal.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/-n

### **Küchenleiterin / Küchenleiter in Vollzeit**

Ihre täglichen Aufgaben umfassen im Wesentlichen:

- Verantwortung inkl. Koordination im gesamten Küchenbereich
- Zubereitung von Speisen für Buffets und Menüs für Bankettveranstaltungen und das à la carte-Geschäft
- Ausarbeiten des Speisenangebotes
- Speisenausgabe am Buffet im Gastbereich
- Sehr gute Kenntnisse sämtlicher Speisenangebote
- Einhaltung des Infektionsschutzgesetzes sowie der HACCP Richtlinien
- Lagerhaltung

Das Anforderungsprofil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- Mit einschlägiger Berufserfahrung
- Führungsqualitäten für eine leitender Position,
- AEVO
- Leidenschaft und Passion am Herd
- Teamfähig, zuverlässig, flexibel und engagiert
- Gute Fachkenntnisse und hohes Qualitätsbewusstsein
- Erfahrung im à la carte- und Bankettgeschäft

MANAGED BY



Wir bieten Ihnen:

- Ein dynamisches und motiviertes Team
- Ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet
- Gehalt nach Tarif
- Ausreichende Einarbeitungsphase

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung inklusive Lichtbild, Lebenslauf, Referenzen sowie Gehaltsvorstellungen



## Hotel Heidehof

Billingsstraße 29  
29320 Hermannsburg

### Ihr Ansprechpartner:

Wolfgang Berkenkamp  
Hoteldirektor  
Direktion@heidehof.bestwestern.de  
Telefon: +49 (0) 5052 9700

MANAGED BY

