



BEST WESTERN Vitalhotel zum Stern

Das Best Western Vitalhotel zum Stern ist ein Haus der 4-Sterne Kategorie und befindet sich inmitten des idyllischen Bad Meinberg direkt am historischen Kurpark. Es verfügt über 126 komfortable Zimmer, das Restaurant MeinBerg, die Hotelbar- und Lounge 1769 sowie Tagungs- und Veranstaltungsräumlichkeiten für insgesamt 300 Personen. Unser historischer Kursaal, die zwei Sommerterrassen sowie der smarte Wellnessbereich mit Thermalschwimmbad runden die Angebotsvielfalt ab.

Unser Standort in idyllischer Lage am Rande des Teutoburger Waldes inmitten der malerisch schönen Kulturlandschaft Lippes prädestiniert uns als den perfekten Austragungsort für Konferenzen, Tagungen und Seminare und bietet das perfekte Ambiente für konzentriertes und kreatives Arbeiten.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen

Beikoch (m/w)

DAS KÖNNTEN SCHON BALD IHRE NEUEN AUFGABEN SEIN

- Zubereitung und Anrichten sämtlicher Speisen für unser à la carte Restaurant
- Zubereitung und Anrichten von Buffets und Menüs
- Mithilfe bei der Durchführung der Inventuren/ Bestellungen
- Kostenbewusstes Arbeiten
- Kontrolle von Warenbewegungen
- Sorgsamer, korrekter Umgang mit den zur Verfügung gestellten Arbeitsmitteln und Produkten
- Kenntnisse des Speiseangebots und deren Zubereitungsart
- Einhaltung von Hygienevorschriften laut HACCP

DAMIT BEGEISTERN SIE UNS

- Abgeschlossene Berufsausbildung
- Selbstständiges und eigenverantwortliches Arbeiten
- Ein aufgeschlossenes und freundliches Wesen
- Fachkenntnisse, Kreativität und Interesse am Beruf
- Betriebsorientiertes Arbeiten
- Kooperatives und kommunikatives Verhalten zu Kollegen allen Abteilungen
- Mitverantwortung für einen reibungslosen operativen Ablauf im Bereich der Küche



WAS WIR IHNEN BIETEN

- Verantwortliche Position mit Entwicklungschancen und die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen.
- Eine spannende Aufgabe mit herausfordernden und abwechslungsreichen Tätigkeiten
- Möglichkeit zur betrieblichen Altersvorsorge
- Vergünstigungen auf Übernachtungen sowie F&B-Leistungen bei Besuchen in allen Hotels der RIMC Hotels & Resorts Gruppe
- Zahlung von Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Individuelle Weiterbildungsmöglichkeiten und eine maßgeschneiderte Karriereplanung
- Einen gesicherten Arbeitsplatz in einem ambitionierten Team mit motiviertem Nachwuchs und erfahrenen Kollegen
- Führung von Arbeitszeitkonten in einer 5-Tage-Woche und den vollen Freizeitausgleich oder Vergütung von Überstunden
- Hilfe bei der Wohnungssuche
- Sehr gute Entwicklungs- und Karrieremöglichkeiten innerhalb des Hauses sowie in allen Hotels der RIMC Hotels & Resorts Gruppe

Wir möchten mit Menschen zusammenarbeiten, die nicht nur die passenden Lebensläufe mitbringen, sondern Ihre Ideen mit Leidenschaft verfolgen und mit Engagement in die Tat umsetzen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freut sich unser Direktor Herr Armin Bierkandt auf Ihre Bewerbungsunterlagen (vorzugsweise per Email).