



Ausschreibung Commis de Cuisine (m/w) - Gastronomie im Urlaubsparadies -

Ihre offene und freundliche Art zeichnet Sie als herzlichen Gastgeber aus. Es fällt Ihnen leicht, unseren anspruchsvollen Gästen durch persönlichen Service ab dem ersten Moment, einen paradiesischen, entspannten und sorglosen Aufenthalt zu bereiten.

Mit einem hohen Maß an Eigenengagement sowie dem Anspruch jeden Tag ein bisschen besser zu werden, stellen Sie das Gasterlebnis und die Begeisterung unserer Gäste in den Mittelpunkt Ihrer Arbeit.

Im Kontakt mit Gästen strahlen Sie Natürlichkeit und Lebensfreude aus und spiegeln damit die Philosophie und das Konzept unseres Hauses wider. Mit unserem architektonisch einzigartigem Hotel- und Thermenensemble, das eine besondere Verbindung aus italienischem Flair und karibischem Wellenparadies darstellt, bieten wir unseren Gästen ein wetterunabhängiges Urlaubsvergnügen an 365 Tagen im Jahr.

Als Commis de Cuisine prägen Sie maßgeblich das gastronomische Gesamterlebnis unserer Gäste, indem Sie unseren Gästen mehr bieten, als sie erwarten und zwar vor, während und nach dem Aufenthalt.

Mit Inspiration und Begeisterung führen Sie Ihre täglichen Aufgaben durch und tragen zu einem starken Wir-Gefühl, Spaß an der Arbeit und individuellen Entwicklungsmöglichkeiten bei.

Ihre Aufgaben, so begeistern Sie unsere Gäste:

- Sie schaffen ein außergewöhnliches, unvergessliches und sorgloses Gasterlebnis.
- Sie betreuen unsere Gäste mit viel Liebe zum Detail und schaffen magische Momente durch die Erfüllung von persönlichen Wünschen und Bedürfnissen und schaffen eine individuelle und nachhaltige Begeisterung.
- Sie sind verantwortlich für die Einhaltung unternehmenseigener Qualitätsstandards und stellen gemeinsam mit Ihren Teamkollegen einen reibungslosen Arbeitsablauf sicher.
- Sie stellen zusammen mit dem Team die täglichen Mahlzeiten unseres exklusiven A la Carte-, Buffet- und Frühstücksangebot her und sorgen somit für ein einzigartiges Ambiente unter Palmen.
- Sie setzen unser einzigartiges gastronomisches Konzept überzeugt um und vermitteln dies an Ihr Team und unsere Gäste.
- Sie haben eine positive Grundhaltung und geben diese positive Ausstrahlung an Gäste und Kollegen gleichermaßen weiter.
- Sie können gut mit schwierigen Situationen umgehen und sind fähig in Stressmomenten Ruhe zu bewahren.
- Sie erledigen alle anfallenden Arbeiten innerhalb des Teams stets verantwortungsbewusst, sachlich richtig und termingerecht und tragen somit zum wirtschaftlichen Erfolg des Unternehmens bei.

Ihr Profil, so begeistern Sie uns:

- Sie verfügen über eine offene und herzliche Gastgeberpersönlichkeit, die mit authentischer Freude und Freundlichkeit auf unsere Gäste zugeht.
- Sie zeichnen sich durch ein hohes Maß an Service- und Qualitätsdenken aus und besitzen ein ausgeprägtes Verständnis für die Bedürfnisse und Wünsche anderer Menschen.
- Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung als Koch und erste Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie in vergleichbarer Position mit.
- Sie arbeiten selbständig, effektiv, zeigen Eigeninitiative, sind belastbar und handeln vorausschauend.
- Wirtschaftliches Denken und Handeln sowie die stetige Bereitschaft sich im Team einzubringen und an Optimierungen von Prozessen mitzuwirken sind für Sie selbstverständlich.



Unser Angebot, so begeistern wir Sie:

- Wir bieten Ihnen einen einmaligen Arbeitsplatz, der die Möglichkeit zur Mitgestaltung bereithält.
- Nutzung des F&B Angebots (Sachbezüge) unseres Hauses
- Vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten
- Teilnahme an internen und externen Trainingsprogrammen
- Flexible Dienstplangestaltung nach individuellem Lebensplan
- Leistungsgerechte Vergütung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen schriftlichen Bewerbungsunterlagen über unser Online-Bewerbungsformular/per E-Mail oder per Post unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen an:

HOTEL VICTORY THERME ERDING GMBH

z. Hd. Fr. Nicola Ewald

Thermenallee 1a

85435 Erding

E-Mail: bewerbung@victory-hotel.de

Tel. 08122 550 3561