



## Chef de Pâtisserie (m/w/d) – „Empire“ Restaurant Hotel Victory Therme Erding

---

Planen Sie Ihre Zukunft bei uns und finden Sie neue, spannende Aufgaben in unserem mehrfach prämierten Thermenhotel mit internationalem Gästekreis. Sie möchten unser Team aus rd. 150 motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus verschiedenen Nationen verstärken und im Hotel Victory an der Therme Erding arbeiten? Sie strotzen vor Kreativität und suchen ein Arbeitsumfeld, dass Ihnen hierfür den notwendigen Gestaltungsfreiraum sowie ein ausgewogenes „Work-/Life Balance“ bietet? Sie bevorzugen flache Hierarchien und suchen ein Arbeitsumfeld mit viel Eigenverantwortung? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Das Hotel Victory Therme Erding wurde 2014 eröffnet und ist ein Teil der größten Thermen der Welt. Das Haus bietet 135 luxuriös, maritim eingerichtete Zimmer 6 Tagungsräume, 2 Restaurants sowie eine Hotelbar und zählt mit zu den erfolgreichsten Hotels in Deutschland. Im ebenfalls – rd. 100 Meter entfernten - zu uns gehörigen Victory Gästehaus befinden sich 94 weitere, modern eingerichtete Zimmer.

Für unser mehrfach ausgezeichnetes „Fine Dining“ Abendrestaurant „EMPIRE“ suchen wir ab sofort, bzw. nach Vereinbarung einen kreativen, ambitionierten CHEF DE PÂTISSERIE.

### Sie haben Lust darauf...

- einen außergewöhnlichen Arbeitsplatz in einem kreativ- dynamischen Team
- in einem der besten Restaurants seiner Kategorie Gästen einen unvergesslichen Abschluss ihres Menüs, bzw. Abend zu kredenzen?
- den Küchenchef bei der Umsetzung unseres exklusiven à la Carte Angebotes für unsere Gäste zu unterstützen
- die täglichen Desserts, Kuchen- und Gaumenfreuden in ihrer eigenen Pâtisserie mit besten Zutaten aus aller Welt zuzubereiten und dürfen dabei Ihre eigenen Kreationen umsetzen?
- an einem einzigartigen gastronomischen Konzept mitzuarbeiten und dies an Ihr Team und unsere Gäste zu vermitteln
- Ihre positive Grundhaltung und positive Ausstrahlung an Kollegen und Gäste gleichermaßen weiterzugeben

### Bei uns an BORD brauchen Sie...

- eine offene und herzliche Persönlichkeit
- ein hohes Maß an Qualitätsdenken sowie ein ausgeprägtes Verständnis für die Bedürfnisse und Wünsche anderer Menschen.
- eine abgeschlossene Ausbildung als Koch oder Konditor in der gehobenen Gastronomie
- mindestens 2 Jahre Arbeitserfahrung in der gehobenen Gastronomie in vergleichbarer Position
- selbständiges, effektives Arbeiten, 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

### Wir begeistern Sie mit...

- einem einmaligen Arbeitsplatz mit der Möglichkeit zur Mitgestaltung in einem motivierten Team.
- einen eigenen, modernen Arbeitsbereich mit flexiblen Arbeitszeiten (i.d.R. Mo.-Fr.), die sich stark nach Ihrem Lebensplan richten
- Nutzung des F&B Angebots (Sachbezüge) unseres Hauses.
- Vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten
- Leistungsgerechte Vergütung sowie einen unbefristeten Arbeitsvertrag
- Nutzung des hoteleigenen Fitnessbereichs, Vergünstigungen in über 500 Hotels in DACH sowie weitere, interne Vergünstigungen innerhalb des Hotels

Wir haben 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. Petra Kuschel | Thermenallee 1a | 85435 Erding |

E-Mail: [bewerbung@victory-hotel.de](mailto:bewerbung@victory-hotel.de) | Tel. 08122 550 3560