



## Koch (m/w/d) Preopening ab Januar 2019

### Ihre Aufgaben:

- das Arbeiten im á la carte, Frühstücks-, Tages- und Abendgeschäft
- Mise en Place vorbereiten
- Organisiertes, sorgfältiges und selbständiges Arbeiten im Team
- Unterstützung des Küchenteams bei allen anfallenden Tätigkeiten
- Tägliche hygienische Reinigung der Kochutensilien und Küchengeräte sowie des Lagers
- Einhaltung von HACCP- Richtlinien und Brand Standards

### Ihr fachliches Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Erste Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position wünschenswert
- Kenntnisse der spanischen Küche von Vorteil aber kein Muss
- gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch
- gepflegtes Erscheinungsbild
- Kreativität, Einsatzbereitschaft (auch am Wochenende und am Feiertag) und Leidenschaft für Ihren Beruf zählt zu Ihren Stärken
- Verbindliches Auftreten, Charme und Flexibilität
- Sie haben Spaß im Umgang mit Menschen und Teamgeist

### Wir bieten:

- eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit
- ein aufgeschlossenes und freundliches Team
- zahlreiche Weiterbildungs-, Schulungs- und Entwicklungsmöglichkeiten
- Möglichkeit zur Einbringung eigener Ideen
- Mitarbeiterrabatte in allen Precise Häusern und allen Marriott Hotels weltweit

Wir freuen uns über Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen, inkl. Zeugnisse/Referenzen mit Angabe Ihres Starttermins und Ihren Gehaltsvorstellungen.

Personalreferentin  
Frau Kathrin Oelkers  
[kathrin.oelkers@precisehotels.com](mailto:kathrin.oelkers@precisehotels.com)  
Tel. +49 (0)30 46003 851