

CHEF PATISSIER:ÈRE/KONDITORMEISTER:IN

M/W/D

ARBEITSBEGINN

NACH VEREINBARUNG

ANSTELLUNGSART

VOLLZEIT

EINSATZORT

ESSZIMMER



> DAS BIETEN WIR DIR

- / Regelte Arbeitszeiten
- / Elektronische Zeiterfassung
- / Eine kostenfreie Gym- und Poolnutzung
- / kostenfreie Sportkurse
- / Zahlreiche Rabatte und Reisevorteile
- / Mitarbeiter:innen-Restaurant
- / Urlaubs- und Weihnachtsgeld und betriebliche Altersvorsorge

> DAS ERWARTET DICH

- / Du leitest und organisierst die Patisserie Abteilung unseres Resorts
- / Du planst und setzt kreative Projekte rund um das Thema Patisserie
- / Du wirkst aktiv bei der Entwicklung neuer Konditoreiprodukte mit, die den Erwartungen unserer Gäste gerecht werden
- / Du optimierst kontinuierlich das Sortiment und passt es den aktuellen und saisonalen kulinarischen Trends an
- / Unsere Auszubildenden finden in Dir einen Ansprechpartner, der ihnen bei Fragen zur Seite steht und sie mit seiner Motivation mitreißt
- / Du lässt Dich auch in turbulenten Situationen nicht aus der Ruhe bringen, sondern arbeitest zügig statt hektisch
- / Du hältst die Richtlinien im Bereich HACCP und Arbeitssicherheit ein

> DAS BRINGST DU MIT

- / Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Konditorenmeister/in und hast schon Berufserfahrung sammeln können
- / Du bist ein starker Teamplayer und in der Lage selbstständig und zuverlässig zu arbeiten
- / Mit Deiner charmanten, kommunikativen Art begeisterst Du unsere anspruchsvollen Gäste und gewinnst sie mit Deiner Kreativität für Dich
- / Deine Freude an den Köstlichkeiten aus der Patisserie und der Spaß am Umgang mit Lebensmitteln öffnet Deinen Blick für liebevolle Details
- / Sauberkeit und Hygiene gehören für Dich selbstverständlich dazu

Du findest dich in unserer Beschreibung wieder? Dann bewirb Dich und werde Teil des Öschberghof-Teams!
Wir freuen uns auf Deine vollständige Bewerbung auf <https://www.oeschberghof.com/karriere#bewerbungsformular>