

Commis de Cuisine (m/w/d)

ab sofort | Vollzeit / Teilzeit | VILA VITA Marburg SE | Eventscheune Dagobertshausen

Die VILA VITA Marburg SE ist eine vielseitige Genießer-Welt in der Universitätsstadt Marburg mit 15 eigenständigen Hotel- und Gastronomiekonzepten. Zur VILA VITA Marburg SE gehören das Hotel Rosenpark mit Bar und einem Wellnessbereich, sechs Restaurants mit unterschiedlichen Gastronomie-Konzepten und das angrenzende Congresszentrum. Eine Eismanufaktur mit Bistro, ein Feinkostgeschäft und das idyllisch gelegene Hofgut Dagobertshausen komplettieren die VILA VITA Gruppe. Insgesamt beschäftigt die VILA VITA Marburg SE mehr als 500 Mitarbeiter.

DAS BIETEN WIR IHNEN

- Um bei der Arbeit alles geben zu können, brauchen wir Erholungsphasen. Deshalb gönnen wir uns 30 Tage Urlaub im Jahr – und keinen Tag weniger. Ihren Urlaubsplänen steht also nichts im Weg!
- Neu in Marburg und noch keine Bleibe? Wir lassen Sie nicht im Regen stehen. Für die Übergangszeit haben Sie die Möglichkeit, eine Mitarbeiterwohnung zu ergattern. Lassen Sie uns darüber sprechen und wir schauen, was wir tun können
- Wir bieten Schulungen und Weiterbildungen, damit jeder die Chance hat, sich weiterzuentwickeln
- Jährliche Mitarbeitergespräche sind Ehrensache
- Jahressonderzahlung? Garantiert! Vermögenswirksame Leistungen und betriebliche Altersvorsorge? Klar!
- Unsere Mitarbeitererevents sind keine Pflichtveranstaltungen, aber Sie sind herzlich eingeladen
- Family & Friends Rate: Nicht nur Sie, sondern auch Ihre Familie und Freunde profitieren von Vergünstigungen in unserem Hotel in Marburg
- Bei uns wird's nie langweilig – nicht mal am Mittagstisch. Unsere Mitarbeiteressen sind nicht nur lecker, sondern auch abwechslungsreich
- Mit Ihrem eigenen JobRad sind Sie nicht nur flexibel, sondern auch umweltschonend und schnell auf der Arbeit und wieder zuhause

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

- Unterstützung des Küchenteams bei der Zubereitung hochwertiger Speisen für Veranstaltungen aller Art
- Vorbereitung von Zutaten, Mise en Place und Unterstützung bei der Menüplanung
- Zubereitung von Vorspeisen, Beilagen, Salaten und anderen Gerichten nach vorgegebenen Rezepten und Standards
- Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards in der Küche
- Zusammenarbeit mit anderen Kollegen des Küchenteams, um einen reibungslosen Ablauf in der Küche sicherzustellen
- Gelegentliche Reinigungs- und Wartungsarbeiten in der Küche und den Arbeitsbereichen

DAS SOLLTEN SIE MITBRINGEN

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Leidenschaft für gutes Essen und Interesse an der Arbeit in einer professionellen Küche
- Teamorientierte Arbeitsweise und Bereitschaft, von erfahrenen Köchen zu lernen
- Belastbarkeit und die Fähigkeit, in einem schnellen Umfeld effektiv zu arbeiten

- Flexibilität hinsichtlich der Arbeitszeiten, einschließlich Wochenend- und Feiertagsdienste
- Gute Deutschkenntnisse, jede weitere Sprache von Vorteil
- Loyalität, Teamfähigkeit, Diskretion, Zuverlässigkeit

HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

Dann schicken Sie Ihre Bewerbung inkl. Lebenslauf und Qualifikationen an **bewerbung@vilavita.com**. Sie haben Fragen? Die beantwortet unsere Personalabteilung gerne. Rufen Sie einfach unter **06421 6005 122** an. Wir freuen uns auf Sie!