

Küchenhilfe (m/w/d)

ab sofort | Vollzeit oder Teilzeit

Egal ob Entspannung, Familienurlaub, Tagung oder Romantik – es ist uns ein Anliegen, die kostbare Zeit unserer Gäste mit unvergesslichen Momenten zu füllen. Das Hotel Rosenpark – als Teil der VILA VITA-Familie – ist das perfekte Zuhause außerhalb der eigenen vier Wände. Aber nicht nur für unsere Gäste: Auch wir fühlen uns hier pudelwohl und kommen gerne zur Arbeit. Mit Herzlichkeit begrüßen wir unsere Gäste und neue Crew-Mitglieder.

Du willst auch, dass rote Rosen auf Dich regnen? Dann werde Teil vom Rosenpark-Feeling und bewirb Dich bei uns!

SO LÄUFT DAS BEI UNS

- Um bei der Arbeit alles geben zu können, brauchen wir Erholungsphasen. Deshalb gönnen wir uns 30 Tage Urlaub im Jahr – und keinen Tag weniger. Deinen Urlaubsplänen steht also nichts im Weg!
- Neu in Marburg und noch keine Bleibe? Wir lassen Dich nicht im Regen stehen. Für die Übergangszeit hast Du die Möglichkeit, eine Mitarbeiterwohnung zu ergattern. Lass uns darüber sprechen und wir schauen, was wir tun können.
- Wir bieten Schulungen und Weiterbildungen, damit jede:r die Chance hat, sich weiterzuentwickeln.
- Jährliche Mitarbeitergespräche sind Ehrensache.
- Jahressonderzahlung? Garantiert! Vermögenswirksame Leistungen und betriebliche Altersvorsorge? Klar!
- Um die Reinigung der Personalkleidung muss sich bei uns niemand Gedanken machen.
- Unsere Mitarbeitererevents sind keine Pflichtveranstaltungen, aber Du bist herzlich eingeladen!

DAS IST ZU TUN

- In unserem Hotelrestaurant OLIVA MEDITERRANE unterstützt Du unsere fleißigen Kolleg:innen in der Küche bei der Zubereitung von kalten und warmen Speisen.
- Damit sorgst Du dafür, dass im Küchenbereich auch bei viel Betrieb alles wie am Schnürchen läuft.
- Aber natürlich gibt es immer Luft nach oben – Setze deine perfektionistische Ader ein und verbessere unsere Arbeitsabläufe genau da, wo es hakt.
- Unsere Küchengeräte sind das Herzstück der Küche – ohne die geht einfach nix. Deshalb müssen wir sie hegen und pflegen.
- Lebensmittel behandelst und verarbeitest du kostenbewusst und mit Liebe.

DAS KANNST DU

- Vielleicht hast Du auch schon Erfahrung in einer gastronomischen Küche gesammelt.
- Du hast einen perfektionistischen Optimierungsdrang – wenn's besser geht, wird's besser gemacht.
- Du siehst genau, wo man deine Hilfe gebrauchen könnte und packst einfach mit an.
- Sonderbonus: Du bist (fast) immer gut drauf und hebst die Stimmung, sobald Du die Küche betrittst.
- Du weißt, dass Hygiene in der Gastro das A und O ist und richtest Dich daher gerne nach den HACCP Standards.

KLINGT GUT?

Dann nichts wie ran an die Tasten! Schicke Deine Bewerbung inklusive Lebenslauf und Qualifikationen an bewerbung@vilavita.com. Du hast Fragen? Die beantwortet Sonja Becker aus der Personalabteilung gerne. Ruf einfach unter **06421 60050** an. Wir freuen uns auf Dich!