

Konferenz- und Freizeitzentrum Flensunger Hof e.V.

Koch / Köchin / Hauswirtschafter/in (Teilzeit)

Wir zählen zu den führenden christlichen Gästehäusern, sind in der Mitte Deutschlands, zentral und sehr gut erreichbar. Unser Haus ist zukunftssicher und bietet unseren Gästen mit einer klaren Vision nicht nur einen Ort der Ruhe, sondern auch der herzlichen Begegnung mit unseren vielfältigen Möglichkeiten auf unserem über 100.000 qm großen Gelände mit Mehrzweckhalle, Schwimmbad, vielen Spiel- und Sportplätzen.

Wir suchen ab sofort eine/n engagierte/n **Koch / Köchin oder Hauswirtschafter/in** zur Verstärkung unseres Teams. Die Position ist auf **Teilzeitbasis** (80-120h/Monat) und bietet die Gelegenheit, in einem dynamischen Team zu arbeiten, das von einer erfahrenen Küchenleitung geführt wird.

Deine Aufgaben:

- Zubereitung und Präsentation von frischen und gesunden Speisen
- Unterstützung bei der Planung und Gestaltung des Speiseplans
- Zusammenarbeit mit der Küchenleitung und anderen Köchen im Team
- Mithilfe bei der Vorratshaltung und Bestandskontrolle
- Einhaltung der Hygienevorschriften und Qualitätsstandards nach HACCP
- Unterstützung in der Organisation von Veranstaltungen und Events
- Allgemeine hauswirtschaftliche Tätigkeiten, wie Reinigung und Pflege der Küchen- und Arbeitsbereiche

Dein Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin, Hauswirtschafter/in oder vergleichbare Qualifikation
- Erfahrung in der Gastronomie oder Hauswirtschaft von Vorteil
- Teamfähigkeit und Freude an der Zusammenarbeit mit anderen
- Kreativität und Leidenschaft für frische Lebensmittel und Speisen
- Sorgfältige und hygienische Arbeitsweise
- Bereitschaft zur flexiblen Arbeitszeitgestaltung
- Zuverlässigkeit und Eigeninitiative

Wir bieten:

- Einen sicheren Arbeitsplatz in einem wertschätzenden Team
- Mitarbeit in einem kollegialen Umfeld mit flachen Hierarchien
- Flexible Arbeitszeiten und Teilzeitvertrag, 14tägig freies Wochenende
- Leistungsgerechte Vergütung sowie Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Regelmäßige Team-Events und eine freundschaftliche Arbeitsatmosphäre in einer engagierten Mitarbeitercrew

JETZT BEWERBEN!

Wenn du dich angesprochen fühlst und Lust hast, Teil einer dynamischen und wertorientierten Mannschaft zu werden, in einem engagierten Küchenteam zu arbeiten und unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen, dann freuen wir uns auf deine aussagekräftige Bewerbung per Mail an bewerbung@flensungerhof.de

Sei dabei – wir freuen uns auf dich! 😊

www.flensungerhof.de - facebook.com/flensungerhof - instagram.com/flensungerhof