



Wir, das Hotel Kloster Nimbschen, sind ein 4-Sterne Hotel in Grimma, südlich von Leipzig. Unser Haus verfügt über 80 Zimmer, drei Restaurants und diverse Veranstaltungsräume mit einer Kapazität von 20 bis 250 Personen. Bei uns finden hauptsächlich Firmenevents, Tagungen, Hochzeiten und Familienfeste statt. In einem der schönsten und vielseitigsten Hotels Mitteldeutschlands suchen wir zur Verstärkung unseres Teams ab sofort äußerst engagierte Mitarbeiter/innen in folgendem Bereich:

Chef de Partie / Demi Chef de Partie / Koch (m/w)

Oberstes Ziel unseres Küchenteams: glückliche Gäste!

Unsere Erwartungen:

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin und haben Erfahrung im a la Carte- und Bankettbereich
- Sie sind flexibel einsetzbar und gewohnt, eigenständig und strukturiert zu arbeiten
- Auf Sauberkeit und Ordnung legen Sie höchsten Wert
- Sie haben Spaß und Freude bei der Arbeit im Team, respektvoller Umgang ist Ihnen wichtig

Sie erwartet:

ein familiäres, herzliches, aufgeschlossenes und junges Team, Spaß an der Arbeit, tolle Gäste, Erfahrungen, faire Entlohnung, diverse Zuschüsse und Annehmlichkeiten.

Wenn Sie sich in dieser Beschreibung wiedererkennen, senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Angabe Ihres möglichen Eintrittstermins sowie Ihren Gehaltsvorstellungen an:

Hotel Kloster Nimbschen GmbH
 Nimbschener Landstraße 1
 04668 Grimma
 Deutschland
Ansprechpartner: Dr. Fred Urban

Telefon: +49 (0)3437 995 0
Telefax: +49 (0)3437 995 299
E-Mail: info@kloster-nimbschen.de
Internet: www.kloster-nimbschen.de

